

Indirizzi professionali:

“Enogastronomia” - Servizi di Cucina - Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

“Servizi di sala e di vendita” - Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

“Accoglienza turistica” - Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



Sede amministrativa:

Viale Seneca, Villaggio Sant'Agata Zona A

Sede succursale: Viale Nitta 11

95121 Catania

Telefono: 095454566

email: CTIC86200L@istruzione.it

Sito web: www.pestalozzi.cc

Istituto Omnicomprensivo

“PESTALOZZI”

Catania



**Istituto Professionale
di Stato per
i Servizi di
Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera**

Indirizzo Enogastronomia

Discipline	Orario settimanale				
	1° biennio		2° biennio		5°
	I	II	III	IV	V
Lingua Italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o att. alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE Ore Comuni	21	20	15	15	15
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio Cucina	2	2	6	4	4
Lab. Sala e Vendita	2	2		2	2
Laboratorio Accoglienza Turistica	2	2			
2° Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			4	5	5
TOTALE ore indirizzo	12	12	17	17	17
TOTALE Complessivo	33	32	32	32	32

Indirizzo Sala e Vendita

Discipline	Orario settimanale				
	1° biennio		2° biennio		5°
	I	II	III	IV	V
Lingua Italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o att. alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE Ore Comuni	21	20	15	15	15
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio Cucina	2	2		2	2
Lab. Sala e Vendita	2	2	6	4	4
Laboratorio Accoglienza Turistica	2	2			
2° Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			4	5	5
TOTALE ore indirizzo	12	12	17	17	17
TOTALE Complessivo	33	32	32	32	32

Indirizzo Accoglienza Turistica

Discipline	Orario settimanale				
	1° biennio		2° biennio		5°
	I	II	III	IV	V
Lingua Italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o att. alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE Ore Comuni	21	20	15	15	15
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio Cucina	2	2			
Lab. Sala e Vendita	2	2			
Laboratorio Accoglienza Turistica	2	2	6	4	4
2° Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Sc. dell'alimentazione			4	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			4	6	6
Tecniche di Comunicazione				2	2
TOTALE ore indirizzo	12	12	17	17	17
TOTALE Complessivo	33	32	32	32	32