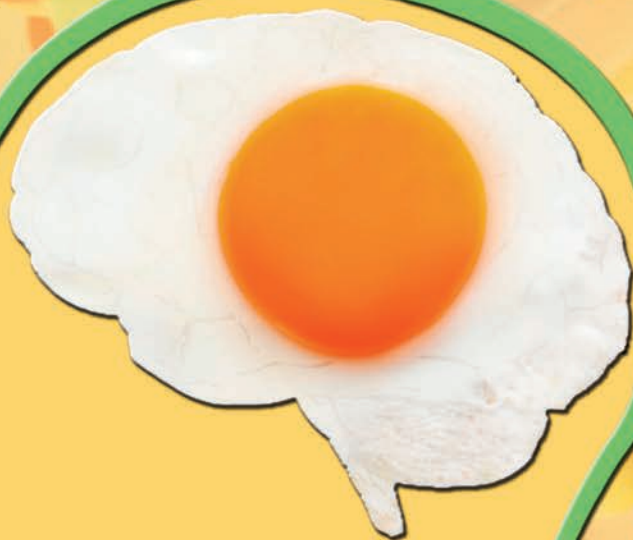




Istituto d'Istruzione Superiore OLIVELLI PUTELLI
Darfo Boario Terme

Indirizzo professionale *tecnico di cucina*

creativa MENTE



CHEF

COME OGNI ALTRO PERCORSO PROFESSIONALE FORNISCE:

- 1 lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, in linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione
- 2 l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica

IN PIÙ...

- 4 competenze specifiche nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- 5 competenze e conoscenze per operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche



PROFILO ENOGASTRONOMIA

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO (COMUNE)		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	---	1	---	---	---
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5****	4****	5****
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*	7°°	7°°	6°°
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5***	5***	---	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: * 5 ore di compresenza con Sala ** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica *** 5 ore di compresenza con Sala **** 1 ora di compresenza con Cucina °° 1 ora di compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici; promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: corsi universitari, inserimento nel settore organizzativo di una struttura alberghiera, nel settore produttivo e organizzativo di aziende di produzione pasti e catering, mense aziendali, aziende per la ristorazione collettiva, apertura in proprio di Bar o Ristorante (il titolo conseguito con l'esame di Stato dà la possibilità di iscriversi al R.E.C. senza sostenere altre prove).

PROVA TU

mini corsi di cucina e sala
per alunni di terza media

INTAGLIO DI FRUTTA E VERDURA DA BICCHIERE

DECORAZIONI ALLESTIMENTI SALA - BAR

CONCORSO TRIS MOKA

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO PRESSO HOTEL DI PRESTIGIO

ORIENTAMENTO

ATTIVITÀ DI POTENZIAMENTO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

BARMAN FREE STYLE

IL BARBECUE

INNOVAZIONE

STRATEGIE



I
S
O
L
I
V
E
L
L
I
P
U
T
E
L
L
I

Via Ubertosa, 1- 25047 Darfo Boario Terme (BS)
Tel: 0364 531091 Fax: 0364 531378
e-mail uffici: BSIS02700D@istruzione.it

T E C N I C O D I C U C I N A