



Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"
MIRH02000X
Via Uruguay 26/2 - 20151 Milano - Tel. 02.38.00.36.86 r.a. - Fax 02.30.84.472
sito web www.carloportamilano.it - e-mail: info@carloportamilano.it



Con la riforma della scuola secondaria di secondo grado gli istituti professionali alberghieri assumono la seguente denominazione:

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA"**

con tre articolazioni:

- Enogastronomia (cucina / pasticceria)
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

Nell'articolazione **Enogastronomia**, il Diplomato è in grado di intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; sa operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione **Servizi di sala e di vendita**, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Nell'articolazione **Accoglienza turistica**, il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela.

(per i profili ufficiali si confronti con il sito del MIUR – riordino cicli pag. 1/2/3 e 12/13 e 14)



Quadro Orario del PRIMO BIENNIO

INSEGNAMENTI GENERALI NEL PRIMO BIENNIO

DISCIPLINE	1° BIENNIO (ore settimanali)	
	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività integrative	1	1
Totale ore settimanali	20	20

INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO NEL PRIMO BIENNIO

DISCIPLINE	1° BIENNIO (ore settimanali)	
	1° anno	2° anno
Scienze intergate (Fisica)	2	
Scienze intergate (Chimica)		2
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera (Tedesco, Francese)	2	2
Totale ore settimanali	12	12

TOTALE ORE COMPLESSIVE SETTIMANALI

32

32



Quadro orario del SECONDO BIENNIO e del QUINTO ANNO

INSEGNAMENTI GENERALI NEL SECONDO BIENNIO E NEL QUINTO ANNO

DISCIPLINE	2° BIENNIO		
	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15

INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO NEL SECONDO BIENNIO E NEL QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

DISCIPLINE	2° BIENNIO		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera (francese, tedesco)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Totale ore settimanali	17	17	17
TOTALE ORE COMPLESSIVE SETTIMANALI	32	32	32



INSEGNAMENTI GENERALI NEL SECONDO BIENNIO E NEL QUINTO ANNO

DISCIPLINE	2° BIENNIO		
	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15

INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO NEL SECONDO BIENNIO E NEL QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

DISCIPLINE	2° BIENNIO		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera (francese, tedesco.)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Totale ore settimanali	17	17	17
TOTALE ORE COMPLESSIVE SETTIMANALI	32	32	32



INSEGNAMENTI GENERALI NEL SECONDO BIENNIO E NEL QUINTO ANNO

DISCIPLINE	2° BIENNIO		
	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15

INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO NEL SECONDO BIENNIO E NEL QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"

DISCIPLINE	2° BIENNIO		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera (francese, tedesco.)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	4	4
Tecniche di comunicazione		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
Totale ore settimanali	17	17	17
TOTALE ORE COMPLESSIVE SETTIMANALI	32	32	32



INSEGNAMENTI GENERALI NEL SECONDO BIENNIO E NEL QUINTO ANNO

DISCIPLINE	2° BIENNIO		
	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15

INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO NEL SECONDO BIENNIO E NEL QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

OPZIONE "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

46/A	Seconda lingua straniera (francese, Tedesco)	3	3	3
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	3	3	3
19/A	Diritto e tecniche amministrative		2	2
17/A				
50/C	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria	9	3	3
13/A	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		3	2
20/A	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3	4
	Totale ore settimanali	17	17	17

TOTALE ORE COMPLESSIVE SETTIMANALI **32** **32** **32**