

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA BIENNIO				
MATERIA	1° ANNO		2° ANNO	
	SETTIMANA	ANNUO	SETTIMANA	ANNUO
ITALIANO A12	4	132	4	132
STORIA A12	1	33	1	33
INGLESE AB24	3	99	3	99
MATEMATICA A026	4	132	4	132
GEOGRAFIA A21	1	33	1	33
DIRITTO A46	2	66	2	66
(1) SCIENZE INTEGRATE(A20-A34-A50)	2	66	2	66
(1)TIC A41	1	66	2	66
SEC. LINGUA (FRANCESE)AA24	2	66	2	66
(1) Scienza degli alimenti A31	2	66	2	66
*Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina B20	2	66	2	66
(1)*Laboratorio dei servizi enogastronomici – Barsala e vendita B21	2	66	2	66
(1)Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica B19	3	66	2	66
Scienze motorie A48	2	66	2	66
RELIGIONE	1	33	1	33
TOT.	32	1056	32	1056
di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1) 396 ore				

COMPRESENZA CUCINA (B20) OBBLIGATORIA

- 2 scienze integrate
- 1 TIC
- 2 ALIMENTAZIONE
- 1 SALA

(\*\*) L'assegnazione della compresenza alla classe di concorso B 19 e B 21 può essere prevista esclusivamente al fine di evitare situazioni di soprannumerarietà ai titolari di tale classe di concorso presenti nell'organico di istituto nell'anno scolastico di riferimento

6 ore 1 anno  
6 ore 2 anno

(\*) Resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CUCINA						
MATERIA	3° ANNO		4° ANNO		5° ANNO	
	SETTIMANA	ANNUO	SETTIMANA	ANNUO	SETTIMANA	ANNUO
ITALIANO <b>A12</b>	4	132	4	132	4	132
STORIA <b>A12</b>	2	66	2	66	2	66
INGLESE <b>AB24</b>	2	66	2	66	2	66
MATEMATICA <b>A026</b>	3	99	3	99	3	99
diritto e tecniche amministrative <b>A45/A46</b>	4	132	4	132	4	132
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	3	99	3	99	3	99
Scienza e cultura dell'alimentazione*	4	132	4	132	4	132
*Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina <b>B20</b>	7	231	5	165	5	165
(1)*Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar sala e vendita <b>B21</b>	0	0	2	66	2	66
Laboratorio di arte bianca e pasticceria <b>B20</b>	0	0	0	0	0	0
Scienze motorie <b>A48</b>	2	66	2	66	2	66
IRC	1	33	1	33	1	33
	32	1056	32	1056	32	1056

Laboratorio CUCINA B20

2 ore in III Scienza e cultura dell'alimentazione  
2 ore in IV Scienza e cultura dell'alimentazione

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA						
MATERIA	3° ANNO		4° ANNO		5° ANNO	
ITALIANO <b>A12</b>	4	132	4	132	4	132
STORIA <b>A12</b>	2	66	2	66	2	66
INGLESE <b>AB24</b>	2	66	2	66	2	66
MATEMATICA <b>A026</b>	3	99	3	99	3	99
diritto e tecniche amministrative <b>A45/A46</b>	4	132	4	132	4	132
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	3	99	3	99	3	99
Scienza e cultura dell'alimentazione <b>A54</b>	4	132	4	132	4	132
*Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina <b>B20</b>	0	0	2	66	2	66
laboratorio enogastronomico bar sala e vendita <b>B21</b>	7	231	5	165	5	165
Scienze motorie <b>A48</b>	2	66	2	66	2	66
IRC	1	33	1	33	1	33
	32	1056	32	1056	32	1056
<b>132 di PRESENZA</b>						

Compresenza B 21

2 ore in III  
2 ore in IV

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienza e cultura dell'alimentazione

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ACCOGLIENZA TURISTICA						
MATERIA	3° ANNO		4° ANNO		5° ANNO	
ITALIANO <b>A12</b>	4	132	4	132	4	132
STORIA <b>A12</b>	2	66	2	66	2	66
INGLESE <b>AB24</b>	2	66	2	66	2	66
MATEMATICA <b>A026</b>	3	99	3	99	3	99
diritto e tecniche amministrative <b>A45/A46</b>	4	132	4	132	4	132
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	3	99	3	99	3	99
Arte e territorio <b>A54</b>	0	0	2	66	2	66
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica <b>B19</b>	7	231	6	198	5	165
Scienza e cultura dell'alimentazione <b>A031</b>	4	132	1	33	2	66
tecniche di COMUNICAZIONE*	0	0	2	66	2	66
Scienze motorie <b>A48</b>	2	66	2	66	2	66
IRC	1	33	1	33	1	33
	32	1056	32	1056	32	1056
<b>132 di COMPRESENZA</b>						

\*COMPRESENZA **B 21** laboratorio ACCOGLIENZA

2 ore in III  
2 ore in IV

tecniche di COMUNICAZIONE  
tecniche di COMUNICAZIONE

INDIRIZZO ARTE BIANCA E PASTICCERIA						
MATERIA	3° ANNO		4° ANNO		5° ANNO	
ITALIANO A12	4	132	4	132	4	132
STORIA A12	2	66	2	66	2	66
INGLESE AB24	2	66	2	66	2	66
MATEMATICA A026	3	99	3	99	3	99
diritto e tecniche amministrative A45/A46	4	132	4	132	4	132
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	3	99	3	99	3	99
Laboratorio di arti bianche e pasticceria B20	7	231	5	165	5	165
Scienza e cultura dell'alimentazione A031	4	132	4	132	4	132
tecniche di ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (1) * A 42	0	0	2	66	2	66
Scienze motorie A48	2	66	2	66	2	66
IRC	1	33	1	33	1	33
	32	1056	32	1056	32	1056
132 di COMPRESENZA						

\*COMPRESENZA B20 laboratorio ACCOGLIENZA

2 ore in III  
2 ore in IV

Scienza dell'alimentazione  
Scienza dell'alimentazione