



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Cucina, sala, bar e accoglienza turistica. Il percorso professionale alberghiero per chi vuole lavorare nella ristorazione e nell'ospitalità, con tanto laboratorio.

L'indirizzo professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera forma le figure della ristorazione e del turismo: cuochi, personale di sala e bar, addetti all'accoglienza. I laboratori iniziano dal primo anno, insieme a Scienza degli alimenti e alla seconda lingua straniera. Dal terzo anno il percorso si concentra sull'enogastronomia di cucina, con la possibilità di orientarlo verso sala e vendita o accoglienza turistica. Un diploma riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, in un settore che a Napoli e in Campania offre lavoro tutto l'anno.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Materia	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia e Geografia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione (o att. alternativa)	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate	2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici: cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici: bar-sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Storia			2	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	4
Laboratorio di enogastronomia, cucina			6	6	6
Laboratorio di enogastronomia, bar-sala e vendita			2	2	2
Diritto e tecniche amministrative			3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

DOPO IL DIPLOMA

Cuoco e brigata di cucina

Sala, bar e sommelierie

Accoglienza e ricevimento in hotel

Pasticceria e arte bianca

Gestione di ristoranti e strutture ricettive

Università: Scienze gastronomiche, Turismo, Economia

Difficoltà scolastiche?

Centro Studi Europeo ti formerà con un metodo di studio personalizzato individuale.

IL METODO
PER IL TUO FUTURO

