

Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità' Alberghiera "ANGELO BERTI" Verona

PERCORSO QUINQUENNALE:

QUADRO ORARIO





TRIENNIO

LAB. ACC. TURISTICA	Orario		
	settimanale		
Discipline	3 °	4°	5
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	з
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	з
Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	з
Sc. e cultura deli alimenti	-	-	2
Diritto e tecn. amministrative	3	4	6
Tecnica della Comunicazione	2	2	2
Lab. di Accoglienza Turistica	7	6	4
Arte e Territorio	3	3	-

Alla fine del I°

Biennio lo

studente sceglie

tra tre

articolazioni:

Enogastronomia;

Sala e Vendita;

Accoglienza

Turistica

Sono previste
compresenze di più
materie sia nel biennio
comune che nel
triennio

ENOGASTRONOMIA	(Orario settimanale		
LHOUNGINONUM	set			
Discipline	3°	4°	5°	
Italiano	4	4	4	
Inglese	2	2	3	
Storia	2	2	2	
Matematica	3	3	3	
Sc. Motorie e sportive	2	2	2	
IRC o att. alternative	1	1	1	
Seconda lingua straniera	3	3	3	
Sc. e cultura degli alimenti	4	4	3	
Diritto e tecn. amministrative	4	3	5	
Lab. Cucina	7	6	4	
Lab. Sala e vendita	-	2	2	
For a second constant of the constant	1 4	Orario		

Lab. Sala e vendita	-	2	2
Enogastronomia: Opzione	Orario		
Prodotti dolciari	settimanale		
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione,	4	4	3
analisi e controlli microb.prodotti			
alimentari			
Diritto e tecn. amministrative	4	3	2
Lab. serv. enog settore pasticceria	7	6	3
Anal. e controlli chim. prodotti alimentari	-	-	2
Tecniche di org. e gestione dei processi produttivi	-	2	4

SALA E VENDITA	Orario		
SALA E TERDITA	settimanale		
Discipline	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4
Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3
Sc. e cultura alim	4	3	3
Diritto e tecn amministrative	4	3	5
Lab. Cucina	-	2	2
Lab. Sala e vendita	6	4	4

Nel TRIENNIO sono
previsti stage presso le
migliori aziende del
territorio (PCTO)



Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità' Alberghiera "ANGELO BERTI" Verona

PERCORSO TRIENNALE REGIONALE:

QUADRO ORARIO

Alla fine del I°
Biennio lo
studente sceglie
tra due
specializzazioni:
Preparazione
pasti e Sala Bar

Gli stages presso le migliori aziende del settore vengono effettuati nel

primo biennio, terzo e quarto anno

BIENNIO IEFP			
Discipline	Orario settimanale		
	1° anno	2° anno	
Italiano	4	3	
Inglese	2	2	
Storia	1	1	
Matematica	3	3	
Informatica		1	
Diritto	1	1	
Sc. naturali	2		
Sc. Motorie	2	2	
IRC o att. alternative	1	1	
Principi di alimentazione	2	2	
Lab. Cucina	3	3	
Lab . Pasticceria	3	3	
Lab. Sala	3	3	
Lab. Bar	3	3	
Cultura del territorio	2	2	
Seconda lingua straniera		2	

Alla fine del triennio lo studente consegue il Diploma Professionale di Operatore della Ristorazione

Dopo il terzo anno è possibile iscriversi al 4° IeFP ed acquisire la qualifica di: Tecnico di cucina o Tecnico di sala-bar

TERZO ANNO IEFP

Preparazione pasti	Orario
	settimanale
Discipline	
Italiano	4
Inglese	2
Storia	1
Matematica/Informatica	3
Sc. Motorie	1
IRC o alt. alternative	1
Seconda lingua straniera	2
Principi di alimentazione	2
Lab. di Cucina	12
Amministrazione alberghiera	3
Sicurezza sul lavoro	1

Sala-bar	Orario settinamale	
Discipline		
Italiano	4	
Inglese	2	
Storia	1	
Matematica/Informatica	3	
Sc. Motorie	1	
IRC o att. alternative	1	
Seconda lingua straniera	2	
Principi di alimentazione	2	
Lab. di Sala-bar	12	
Amministrazione alberghiera	3	
Sicurezza sul lavoro	1	

QUARTO ANNO IEFP

Orario settimanale
2
2
2
1
2
9
1
2
1

*	•
SALA –BAR	Orario settimanale
Discipline	
Italiano	2
Inglese	2
Matematica	2
IRC o alt. alternative	1
Sicurezza Alimentare	2
Lab. di Sala-Bar	9
Tecnica della comunicazione	1
Amministrazione alberghiera	2
Seconda lingua	1