

# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE A. MOTTI

## ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ACCOGLIENZA TURISTICA



TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:  
**Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Disciplina	Anno scolastico				
	Ore di lezione settimanali per materia	1°	2°	3°	4°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	6	3	4
Inglese tecnico			2	1	2
Tecniche di comunicazione				2	2
Storia		2	2	2	2
Geografia	2				
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)*	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Chimica)*	1				
Scienze integrate (Fisica)*	1				
Scienze e tecnologie informatiche*		3			
Arte e territorio*			2	2	2
Scienze degli alimenti*	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici cucina*	2	3			
Laboratorio di servizi enogastronomici* sala e vendita	2	3			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica*	2	3	7	6	5
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Discipline con ore in compresenza



## ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTE BIANCA

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:  
**Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Disciplina	Anno scolastico				
	1°	2°	3°	4°	5°
<b>Ore di lezione settimanali per materia</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Geografia	2				
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)*	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Chimica)*	1				
Scienze integrate (Fisica)*	1				
Scienze e tecnologie informatiche*		3			
Scienze degli alimenti*	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina*	2	2			
Laboratorio dsi Arte Bianca e Pasticceria*			6	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita*	2	3			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica*	2	3			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione*			5	4	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	3
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				2	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Discipline con ore in compresenza



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE A. MOTTI

## ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA BARMAN / BARTENDER



TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:  
**Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Disciplina	Anno scolastico				
	1°	2°	3°	4°	5°
<b>Ore di lezione settimanali per materia</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Inglese tecnico			1	1	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4	4
Storia		2	2	2	2
Geografia	2				
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)*	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Chimica)*	1				
Scienze integrate (Fisica)*	1				
Scienze e tecnologie informatiche*		3			
Scienze degli alimenti*	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina*	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita*	3	2	7	6	5
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica*	2	3			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	4	4
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Discipline con ore in compresenza





## ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:  
**Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

\* Discipline con  
ore in compresenza

Disciplina	Anno scolastico				
	1°	2°	3°	4°	5°
<b>Ore di lezione settimanali per materia</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Geografia	2				
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)*	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Chimica)*	1				
Scienze integrate (Fisica)*	1				
Scienze e tecnologie informatiche*		3			
Scienze degli alimenti*	2	2	5	4	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina*	2	2	7	7	6
Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita*	2	3			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica*	2	3			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4	4
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE A. MOTTI

## ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ORGANIZZATORE D'EVENTI (PCO)



TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:  
**Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Disciplina	Anno scolastico					
	Ore di lezione settimanali per materia	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4	4
Lingua inglese		3	3	6	3	4
Storia			2	2	2	2
Geografia		2				
Matematica		3	4	3	3	3
Diritto ed economia		2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)*		2				
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Scienze integrate (Chimica)*		1				
Scienze integrate (Fisica)*		1				
Scienze e tecnologie informatiche*			3			
Arte e territorio				2	2	2
Scienze degli alimenti*		2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina*		2	3			
Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita*		2	3			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica*		2	3	7	6	5
Seconda lingua straniera (Francese)		2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione				2	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				3	3	4
<b>Totale ore settimanali</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Discipline con ore in compresenza



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE A. MOTTI

## ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA SALA E VENDITA

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:  
**Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Disciplina	Anno scolastico				
	1°	2°	3°	4°	5°
<b>Ore di lezione settimanali per materia</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Inglese tecnico				1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4	4
Storia		2	2	2	2
Geografia	2				
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)*	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Chimica)*	1				
Scienze integrate (Fisica)*	1				
Scienze e tecnologie informatiche*		3			
Scienze degli alimenti*	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina*	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita*	2	3	7	6	5
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica*	2	3			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione			5	4	5
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Discipline con ore in compresenza

