



QUADRO ORARIO BIENNIO COMUNE

Discipline	1° Anno	2° Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua Inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Geografia	1	1
Diritto e Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o Attività Alternative	1	1
Totale Area Generale	18	18
Seconda Lingua Straniera (Francese)	1	2
Scienze Integrate - Sc.della Terra e Biologia	1	1(1) ₁
Scienze Integrate - Chimica	/	1(1) ₁
T.I.C.	1(1) ₂	2(2) ₂
Scienze degli Alimenti	2(1) ₁	2(1) ₃
Lab. di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	3*	2*
Lab. di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	3*	2*
Lab. di Servizi di Accoglienza Turistica	3(3) ₂	2(2) ₂
Di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1) nel Decreto M.I. n. 33 del 12.06.2020 (in totale 396 nel biennio)	(5)	(7)
Totale Area Indirizzo	14	14
Totale Ore	32	32

*resta in vigore quanto previsto dal Decreto Interministeriale 29/04/2011 n. 32 (compresenza con divisione della classe in squadre)

(1) compresenza con Lab. di Scienze e Tecnologie Chimiche
(2) compresenza con Lab. di Scienze e Tecnologie Informatiche
(3) compresenza con Lab. di Accoglienza Turistica



QUADRO ORARIO TRIENNIO COMUNE

Discipline	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o Attività Alternative	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14

L'indirizzo Professionale presenta le articolazioni: Accoglienza Turistica, Cucina, Sala e Vendita



TRIENNIO SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA



Discipline	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Seconda Lingua Straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	1	1	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	6	6	5
Arte e territorio	2	2(1)*	2(1)*
Tecniche di comunicazione	2	2(1)*	2(1)*
Di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1) nel Decreto M.I. n. 33 del 12.06.2020 (in totale 132 nel triennio)		(2)	(2)
Totale Area Indirizzo	18	18	18
Totale Ore	32	32	32

*Compresenza con Laboratorio di Accoglienza Turistica



TRIENNIO SETTORE CUCINA

Discipline	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Seconda Lingua Straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4 (1)*	3 (1)*	5 (1)*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	3
Laboratorio di Servizi enogastronomici Settore Cucina	7	6	5
Laboratorio di Servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	/	2	2
Di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1) nel Decreto M.I. n. 33 del 12.06.2020 (in totale 132 nel triennio)	(1)	(1)	(2)
Totale Area Indirizzo	18	18	18
Totale Ore	32	32	32

*Compresenza con Laboratorio Enogastronomia - Cucina (curricolare)



TRIENNIO SETTORE SALA E VENDITA

Discipline	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Seconda Lingua Straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4 (1)*	3 (1)*	5 (1)*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	3
Laboratorio di Servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	7	6	5
Laboratorio di Servizi enogastronomici Settore Cucina	/	2	2
Di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1) nel Decreto M.I. n. 33 del 12.06.2020 (in totale 132 nel triennio)	(1)	(1)	(2)
Totale Area Indirizzo	18	18	18
Totale Ore	32	32	32

*Compresenza con Laboratorio Enogastronomia - Sala e Vendita (curricolare)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE SANLURI (SU)



Scegli l'Alberghiero!

Scegli l'I.P.S.E.O.A. di Villamar!



Inserisci il Codice della
Scuola CARH021012
www.iissanluri.edu.it



Via degli Orti snc Villamar
070/9306009

cais02100t@istruzione.it



www.iissanluri.edu.it

<https://www.instagram.com/iissanluri.official>





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

Il diplomato in "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA", della durata quinquennale, dopo l'esame di Stato conclusivo del ciclo di studi, consegue il titolo di 'Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera' con specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi turistici e della ristorazione.



In regime di sussidiarietà integrativa con la Regione Autonoma della Sardegna, al termine terzo anno, il percorso di studi prevede il conseguimento della qualifica professionale come:

- Operatore ai servizi di promozione e accoglienza delle Strutture Ricettive
- Operatore della ristorazione Preparazione Pasti
- Operatore della ristorazione Servizi di Sala Bar

Ma quali sono i lavori che un diplomato dell'istituto alberghiero può fare? Quali gli sbocchi professionali più interessanti? Le possibilità sono davvero tante !

Settore Accoglienza Turistica

L'operatore di ricevimento è la figura professionale che si occupa dell'accoglienza del cliente nei servizi di front office delle strutture ricettive alberghiere e turistiche.

Opportunità di lavoro

Ambito alberghiero • Impiegato di ricevimento • Impiegato di portineria • Impiegato di segreteria • Responsabile di alloggio • Responsabile ristorazione • Responsabile commerciale • Direttore d'albergo

Ambito agenzia di viaggio o ufficio turistico

• Accompagnatore turistico • Animatore turistico • Guida turistica • Impiegato di agenzia di viaggio • Direttore tecnico d'agenzia

Ambito Congressuale • Operatore congressuale • Hostess e assistente congressuale • Traduttore • Responsabile congressi



Settore Cucina

L'operatore di cucina è la figura professionale che si occupa dell'elaborazione e composizione dei piatti nelle strutture ristorative e ricettive. Ha il compito di trasformare le materie prime in piatti gourmet in base alla classificazione delle aziende dove si presta servizio.

Opportunità di lavoro

Ambito alberghiero • Executive Chef • Chef de Cuisine • Sous Chef • Food and Beverage • Manager Capo Partita • Pasticcere • Commis • Pizzaiolo

Ambito Ristorativo • Gestore di Ristorante e di attività di somministrazione Alimenti e Bevande • Responsabile attività di Ristorazione Commerciale e Comunitaria.



Settore Sala e Vendita

L'operatore di Sala e Vendita è la figura professionale che si occupa dell'accoglienza e gestione del cliente nei servizi di Sala e Bar delle strutture ristorative inserite nelle attività ricettive alberghiere e turistiche.

Opportunità di lavoro

Ambito alberghiero • Food and Beverage Manager • Maître di Sala • Sommelier • Primo Barman • Chef de Rang • Commis

Ambito Ristorativo • Gestore di Ristorante e di attività di somministrazione Alimenti e Bevande • Responsabile attività di Ristorazione Commerciale e Comunitaria



Prenota la tua visita compilando il modulo attraverso questo QR Code

