



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ANGELO MOTTI"

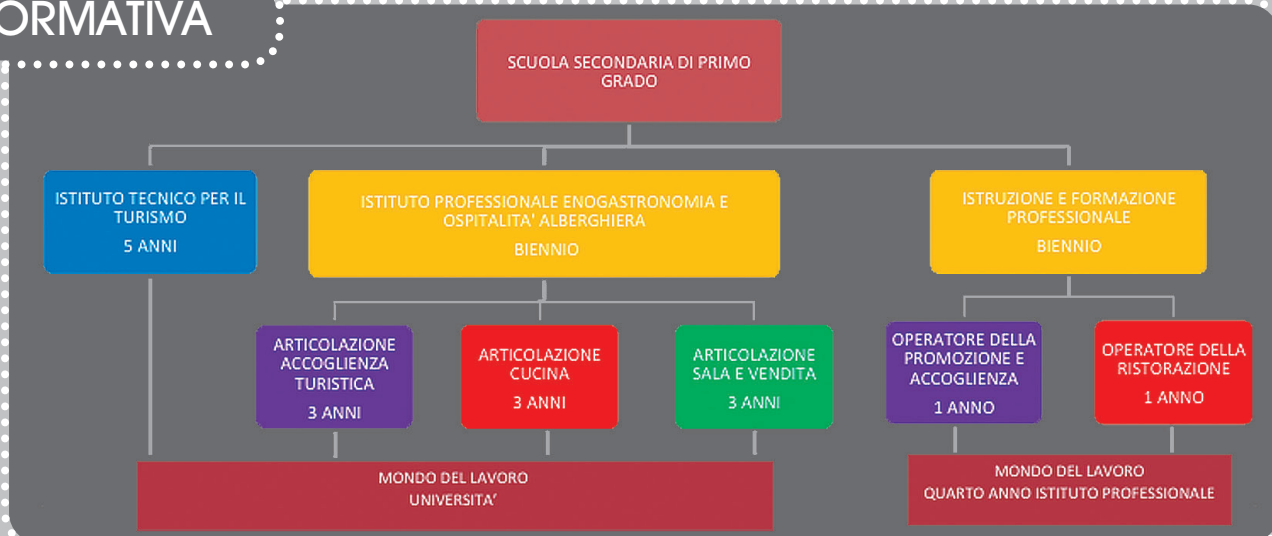
ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO
ISTITUTO PROFESSIONALE DI ENOGASTRONOMIA
E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SCUOLA APERTA

OPEN DAY

DOMENICA 16 Dicembre 2012 dalle ore 9,30 alle 11,30
DOMENICA 13 Gennaio 2013 dalle ore 9,30 alle 11,30
SABATO 26 Gennaio 2013 dalle ore 15,30 alle 17,30
presso la sede di via Gastinelli

LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA



GLI INDIRIZZI DI STUDIO

ISTITUTO PROFESSIONALE SBOCCHI PROFESSIONALI

Un diplomato può essere impiegato presso: alberghi, pizzerie, ristoranti, gastronomie, agenzie di viaggi, villaggi turistici, bar, agriturismi, ...
può diventare: chef, sommelier, maitre di sala, barman, direttore d'albergo, organizzatore eventi, operatore turistico, ...

ISTITUTO TECNICO SBOCCHI PROFESSIONALI

Un diplomato può essere impiegato: nel settore della produzione, commercializzazione ed effettuazione dei servizi turistici; all'interno di aziende private e di Enti Pubblici (Aziende di promozione turistica, Assessorati del Turismo di regioni e province); presso operatori turistici: agenzie di viaggi, tour operator, vettori, strutture ricettive, enti fiere e congressi, agenzie pubblicitarie, servizi di comunicazione e pubbliche relazioni, organizzazioni internazionali.

SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA					
QUADRO ORARIO DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1 ^A	2 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)	2				
Scienze degli alimenti	2				
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2**	2**			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2**	2**			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2**	2**			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE: " ENOGASTRONOMIA "					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				2**	2**
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			6**	4**	4**
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6**	4**	4**
TOTALE ORE SETTIMANALI (per ogni articolazione)	32	32	32	32	32

* Compresenza degli insegnanti tecnico pratici. ** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

ISTRUZIONE TECNICA SETTORE ECONOMICO					
INDIRIZZO - T U R I S M O					
QUADRO ORARIO DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1 ^A	2 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

Via Gastinelli 1/b • 42123 Reggio Emilia
Tel. 0522.383162 • 0522.284480 • 0522.383201