

Istituto Professionale Alberghiero

MATERIE	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO e ECONOMIA	2	2			
INFORMATICA	2	2			
FRANCESE ¹ : 1) Conversazione in lingua Francese	2	2	3 (1)	3 (1)	3 (1)
INGLESE	3	3	2	2	2
SCIENZE INTEGRATE (Chimica e Biologia)	2	2			
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE			4	4	4
SCIENZE degli ALIMENTI	2	2			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE			4	4	4
LABORATORIO di ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			
LABORATORIO dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI (settore cucina)	2	2			
LABORATORIO dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI (settore Sala-bar)	2	2			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE o ATT. alternative	1	1	1	1	1
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
LABORAT. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (Cucina)			5	5	5
LABORAT. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (Settore Pasticceria)			2	2	2
ARTICOLAZIONE SALA-BAR					
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (Settore Sala-Bar)			7	6	5
TECNICHE DI COMUNICAZIONE				1	2
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

¹ Le ore in parentesi non sono ore aggiunte, bensì moduli attivati all'interno della materia principale presente nel riquadro.

*Chi sceglie di frequentare l'Istituto Alberghiero, sceglie una strada dinamica e facilmente gestibile anche all'estero. L'alberghiero è un istituto professionale che offre una solida base per poter diventare eccellenti **chef, cuochi, maître, pasticceri, sommelier e non solo...** La ristorazione è un settore che offre enormi possibilità di lavoro!*

Potrete imparare scienza degli alimenti, scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina e settore sala e vendite, laboratorio di servizi di accoglienza turistica, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. Operare nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera è una vera e propria vocazione che i nostri giovani stanno riscoprendo in questi anni. Ormai lontano dallo stereotipo di un Istituto Professionale, l'Istituto Alberghiero è considerato unanimemente un percorso utile a tramandare cultura e a riscoprire la tradizione.

Dobbiamo ricordare che il territorio italiano è meta di milioni di turisti da tutto il mondo e il diplomato dell'Istituto Alberghiero, sia che operi nella ristorazione, sia che operi nell'ospitalità, comunica la varietà e la ricchezza dei prodotti del nostro territorio. L'indirizzo di studio in "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" è un percorso quinquennale che ha come primo obiettivo la formazione di personale altamente qualificato, cercando di utilizzare didattiche e metodologie sempre più attente ai bisogni e alle richieste dell'ambito enogastronomico e dell'accoglienza turistica.

Se vi piace stare in cucina e siete **orgogliosi della gastronomia italiana**, se amate i vini e non vi dispiace accudire gli altri, se volete far conoscere al resto del mondo **l'ospitalità e la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni nostrane**,

allora forse dovrete considerare di iscrivervi all'**Istituto professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**.

Il percorso formativo prevede inoltre la partecipazione a stage presso villaggi turistici, ristoranti, pasticcerie, alberghi, strutture ricettive.

L'Istituto Prealpi offre ai propri studenti la possibilità di svolgere periodi di stage dall'alto valore curricolare al fianco di Chef con stelle MICHELIN e in strutture che rappresentano l'eccellenza nella cucina italiana e riconosciute nelle GUIDE specializzate del settore.

Sbocchi professionali:

- **chef e cuochi**
- maître e responsabili di sala
- **sommelier**
- camerieri
- barman
- pasticceri
- responsabili di mense aziendali e scolastiche
- food and beverage manager

PARTNER

- Associazione Provinciale cuochi varesini
- Identità golose (Milano)