

	COMPARTO
	ALBERGHIERO

QUALIFICA PROFESSIONALE TRIENNALE	III LIVELLO EQF
-----------------------------------	-----------------

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Indirizzo preparazione pasti



IV ANNO DIPLOMA PROFESSIONALE	IV LIVELLO EQF
-------------------------------	----------------

TECNICO DI CUCINA

CONVITTO PER GLI STUDENTI

Nella sede di Caorle è attivo il servizio di convitto. Gli allievi possono risiedere presso la scuola dal lunedì al venerdì, seguiti da educatori professionali.



SEDI	
CAORLE	
PRAMAGGIORE	

I percorsi del II - III - IV anno prevedono un'attività di stage/tirocinio presso aziende del settore della durata da 3 a 12 settimane*.

*Durata minima e massima.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	CAORLE • PRAMAGGIORE			
	OPERATORE RISTORAZIONE PASTI			TECNICO CUCINA
	QUALIFICA PROFESSIONALE			DIPLOMA PROFESSIONALE
	I	II	III	IV
AREA CULTURALE E SCIENTIFICA competenze di base e trasversali	18	18	15	13
Italiano	3	3	2	2
Inglese	2	2	2	2
Tedesco	2	2	2	1
Storia • Diritto • Economia	2	2	2	2
Scienze Integrate Chimica • Fisica • Biologia	2	2	2	2
Matematica	2	2	2	2
Informatica	2	2	-	-
Educazione Motoria	2	2	2	1
Religione	1	1	1	1
AREA PROFESSIONALE competenze specifiche	15	15	16	9
Tecnica e Laboratorio di Cucina	6	7	14	7
Tecnica e Laboratorio di Sala e Bar	7	6	-	-
Igiene	2	2	2	-
Project Work	-	-	-	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33	31	22

	COMPARTO
	ALBERGHIERO

QUALIFICA PROFESSIONALE TRIENNALE	III LIVELLO EQF
-----------------------------------	-----------------

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Indirizzo servizio di sala e bar



IV ANNO DIPLOMA PROFESSIONALE	IV LIVELLO EQF
-------------------------------	----------------

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

CONVITTO PER GLI STUDENTI

Nella sede di Caorle è attivo il servizio di convitto. Gli allievi possono risiedere presso la scuola dal lunedì al venerdì, seguiti da educatori professionali.




SEDI	
CAORLE	
PRAMAGGIORE	

I percorsi del II - III - IV anno prevedono un'attività di stage/tirocinio presso aziende del settore della durata da 3 a 12 settimane*.

*Durata minima e massima.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	CAORLE • PRAMAGGIORE			
	OPERATORE SERVIZI SALA BAR			TECNICO SERVIZI SALA BAR
	QUALIFICA PROFESSIONALE			DIPLOMA PROFESSIONALE
	I	II	III	IV
AREA CULTURALE E SCIENTIFICA competenze di base e trasversali	18	18	15	13
Italiano	3	3	2	2
Inglese	2	2	2	2
Tedesco	2	2	2	1
Storia • Diritto • Economia	2	2	2	2
Scienze Integrate Chimica • Fisica • Biologia	2	2	2	2
Matematica	2	2	2	2
Informatica	2	2	-	-
Educazione Motoria	2	2	2	1
Religione	1	1	1	1
AREA PROFESSIONALE competenze specifiche	15	15	16	9
Tecnica e Laboratorio di Cucina	6	7	-	-
Tecnica e Laboratorio di Sala e Bar	7	6	14	7
Igiene	2	2	2	-
Project Work	-	-	-	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33	31	22