

# Alberghiero Cucina



Sedi

---

Caorle\*  
Pramaggiore

I percorsi del II - III - IV anno prevedono un'attività di formazione in azienda.

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.

## Quadro orario settimanale



	Caorle			Caorle	Pramaggiore			Pramaggiore
	Operatore Ristorazione Pasti			Tecnico Cucina	Operatore Ristorazione Pasti			Tecnico Cucina
	Qualifica Professionale			Diploma Professionale	Qualifica Professionale			Diploma Professionale
	I	II	III**	IV	I	II	III**	IV
<b>Area Culturale e Scientifica</b> competenze di base e trasversali	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>18</b>
Italiano	3	2	3	4	3	3	3	4
Inglese	2	1	1	3	2	2	2	3
Tedesco	2	2	2	-	2	2	2	-
Storia, Diritto ed Economia	2	3	2	2	2	2	2	2
Scienze degli Alimenti e Igiene	2	3	2	3	3	3	2	3
Matematica	3	2	2	2	2	2	2	2
Informatica	2	2	1	2	2	2	-	2
Educazione Motoria	1	1	1	1	2	2	2	1
IRC	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>Area Professionale</b> competenze specifiche	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
Tecnica e Laboratorio di Cucina	7	6	14	6	7	7	14	6
Tecnica e Laboratorio di Sala e Bar	7	6	-	-	7	7	-	-
Project Work	-	-	-	2	-	-	-	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>30</b>	<b>26</b>
<b>Formazione in azienda*</b>	<b>-</b>	<b>260</b>	<b>330</b>	<b>495</b>	<b>-</b>	<b>260</b>	<b>330</b>	<b>495</b>

\* Ore annue

\*\* Scelta dell'indirizzo di qualifica professionale

# Alberghiero Sala e bar



Sedi

---

Caorle\*  
Pramaggiore

I percorsi del II - III - IV anno prevedono un'attività di formazione in azienda.

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.

## Quadro orario settimanale



	Caorle			Caorle	Pramaggiore			Pramaggiore
	Operatore Servizi Sala Bar			Tecnico Servizi Sala Bar	Operatore Servizi Sala Bar			Tecnico Servizi Sala Bar
	Qualifica Professionale			Diploma Professionale	Qualifica Professionale			Diploma Professionale
	I	II	III**	IV	I	II	III**	IV
<b>Area Culturale e Scientifica</b> competenze di base e trasversali	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>18</b>
Italiano	3	2	3	4	3	3	3	4
Inglese	2	1	1	3	2	2	2	3
Tedesco	2	2	2	-	2	2	2	-
Storia, Diritto ed Economia	2	3	2	2	2	2	2	2
Scienze degli Alimenti e Igiene	2	3	2	3	3	3	2	3
Matematica	3	2	2	2	2	2	2	2
Informatica	2	2	1	2	2	2	-	2
Educazione Motoria	1	1	1	1	2	2	2	1
IRC	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>Area Professionale</b> competenze specifiche	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
Tecnica e Laboratorio di Cucina	7	6	-	-	7	7	-	-
Tecnica e Laboratorio di Sala e Bar	7	6	14	6	7	7	14	6
Project Work	-	-	-	2	-	-	-	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>30</b>	<b>26</b>
<b>Formazione in azienda*</b>	<b>-</b>	<b>260</b>	<b>330</b>	<b>495</b>	<b>-</b>	<b>260</b>	<b>330</b>	<b>495</b>

\* Ore annue

\*\* Scelta dell'indirizzo di qualifica professionale