# Alberghiero Cucina



**Sedi**

**Motta di Livenza**
**San Donà di Piave**

**Qualifica Professionale Triennale** — **III livello EQF**

**Operatore della ristorazione**
Indirizzo preparazione pasti

**IV Anno Diploma Professionale** — **IV livello EQF**

**Tecnico di cucina**

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

*** 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

| | San Donà | | | San Donà | Motta di Livenza | | | Motta di Livenza |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **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** |
| **Area Culturale e Scientifica** competenze di base e trasversali | **18** | **17** | **15** | **18** | **19** | **19** | **16** | **18** |
| 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 |
| **Area Professionale** competenze specifiche | **14** | **12** | **14** | **8** | **14** | **14** | **14** | **8** |
| 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 |
| **Totale ore settimanali** | **32** | **29** | **29** | **26** | **33** | **33** | **30** | **26** |
| **Formazione in azienda*** | **-** | **260** | **330** | **495** | **-** | **260** | **330** | **495** |

* Ore annue

** Scelta dell'indirizzo di qualifica professionale

# Alberghiero
# Sala e bar



**Sedi**

**Motta di Livenza**
**San Donà di Piave**

**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**

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

***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

| | San Donà | | | San Donà | Motta di Livenza | | | Motta di Livenza |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 |
| **Area Culturale e Scientifica** competenze di base e trasversali | **18** | **17** | **15** | **18** | **19** | **19** | **16** | **18** |
| 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 |
| **Area Professionale** competenze specifiche | **14** | **12** | **14** | **8** | **14** | **14** | **14** | **8** |
| 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 |
| **Totale ore settimanali** | **32** | **29** | **29** | **26** | **33** | **33** | **30** | **26** |
| **Formazione in azienda*** | **-** | **260** | **330** | **495** | **-** | **260** | **330** | **495** |

* Ore annue

** Scelta dell'indirizzo di qualifica professionale

LEPIDO ROCCO