

Profili in uscita

● ENOGASTRONOMIA - CUCINA

- Esercenti nelle attività ricettive
- Cuochi in alberghi e ristoranti
- Esercenti di fast food e pizzeria
- Addetti alla preparazione, cottura e distribuzione dei cibi

● ENOGASTRONOMIA - PASTICCERIA

- Pasticceri e cioccolatai
- Gelatai
- Conservieri artigianali
- Panettieri
- Pastai

● ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

- Camerieri di ristorante
- Camerieri di albergo
- Baristi e professioni assimilate

SEGUICI ANCHE NEI NOSTRI SOCIAL:



@ipsaabellini_alberghiero
@ipsaabellini_agrario



- IPSAA "Bellini" Trecenta - Indirizzo Agrario
- IPSAA "Bellini" Trecenta Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Profili in uscita

● TECNICO AGRONOMO/ ZOOTECNICO

- Tecnico agronomo con competenze relative a produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali
- Zootecnico con competenze nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

»»» **ACCESSO UNIVERSITARIO**
ACCESSO AGLI ITS ACADEMY

»»» **CONVITTO E SEMICONVITTO**



● Convitto

Dal lunedì al venerdì.
I servizi per gli studenti includono: colazione, merenda, pranzo, cena; pulizia camere, lavanderia e stireria; aule studio e spazi ricreativi; infermieri ed educatori

● Semi-convitto

Dal lunedì al venerdì dalle 14 alle 17
Garantisce pranzi e merende; supporto da parte di educatori per lo svolgimento di compiti ed attività di studio

● Servizio mensa

Orario settimanale svolto su 5 giorni, da Lunedì a Venerdì:
SETTIMANA CORTA



**ISTITUTO
PROFESSIONALE
DI STATO PER
L'AGRICOLTURA
EL'AMBIENTE**



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

- cucina ●
- pasticceria ●
- sala e vendita ●



Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



Stage, visite aziendali, corsi e incontri con esperti esterni, progetti europei (Erasmus, eTwinning)



CI TENIAMO A TE!

V. Mazzini 53, Trecenta
orientamento@iisbrunomunari.edu.it
<https://iisbrunomunari.edu.it/didattica/orientamento-iis-bruno-munari/>
TELEFONO: 0425 701146

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QUADRI ORARI BIENNIO COMUNE

DISCIPLINE DI AREA GENERALE	1° anno	2° anno
* Lingua e letteratura italiana	4	4
Inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
Totale ore di area generale	18	18
DISCIPLINE DI INDIRIZZO *compresenza		
Scienze Integrate	2*(2)	2*(2)*
TIC	2*(2)	2*(2)
Lingua straniera 2 - Francese	2	2
Scienza degli Alimenti	2*(2)	2*(2)
Laboratorio di Servizi enogastronomici - Cucina	2	2
Laboratorio di Servizi enogastronomici - Sala e Vendita	2	2
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	2	2
Totale ore di Indirizzo	14	14
Totale	32	32

QUADRI ORARI TRIENNIO – SALA E VENDITA

DISCIPLINE DI AREA GENERALE	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore di area generale	14	14	14
Discipline di Indirizzo			
Inglese Tecnico	1*	1	1
Lingua straniera 2 - Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di Cucina	-	2	2
Laboratorio di Sala e Vendita	6*(2)	5*(1)	5*(1)
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Totale ore di Indirizzo	18	18	18
Totale	32	32	32

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QUADRI ORARI TRIENNIO – CUCINA

DISCIPLINE DI AREA GENERALE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore di area generale	14	14	14
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
Inglese Tecnico	1*	1	1
Lingua straniera 2 - Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Cucina	6*(2)	5*(1)	5*(1)
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita	-	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Totale ore di Indirizzo	18	18	18
Totale	32	32	32

QUADRI ORARI TRIENNIO – PASTICCERIA

DISCIPLINE DI AREA GENERALE	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore di area generale	14	14	14
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
Inglese Tecnico	1	1	1
Lingua straniera 2 - Francese	3*	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Laboratorio di Cucina - Pasticceria	7*(2)	5*(1)	5*(1)
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3
Laboratorio di Sala e Vendita	-	2	2
Totale ore di Indirizzo	18	18	18
Totale	32	32	32

vincolato al numero minimo di richiedenti

A partire dal secondo anno di corso saranno attivati i PCTO e progetti finalizzati al potenziamento delle **hard skills e soft skills**.

AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

QUADRI ORARI BIENNIO

DISCIPLINE DI AREA GENERALE	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
Totale ore di area generale	18	18
DISCIPLINE DI INDIRIZZO *compresenza		
TIC	2* (2)	2*(2)
Scienze Integrate - Chimica	2 *(2)	2*(2)
Scienze Integrate - Fisica	2* (2)	/
Scienze Integrate - Biologia	/	2*(2)
Ecologia e pedologia	4	4
Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie	4	4
Totale ore di Indirizzo	14	14
Totale	32	32

QUADRI ORARI TRIENNIO

DISCIPLINE DI AREA GENERALE	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore di area generale	14	14	14
DISCIPLINE DI INDIRIZZO *compresenza			
Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3 *(3)	3*(3)	/
Agronomia del territorio agrario e forestale	3	3	3
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	4*(1)
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3*(3)	3*(3)	4*(4)
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	3*(3)	3*(3)	4*(4)
Totale ore di Indirizzo	18	18	18
Totale	32	32	32