

RICONOSCIMENTO CREDITI: a seguito delle indicazioni fornite, della documentazione presentata e dei risultati delle osservazioni e degli accertamenti funzionali d'ingresso, vengono riconosciuti crediti sia formali che informali come da normativa vigente (D.P.R. 263/2012 e linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento art. 11 comma 10, D.P.R. 263/2012). Il riconoscimento di credito può dar luogo ad esonero parziale o totale della frequenza di moduli formativi ed ad abbreviazioni del percorso scolastico.

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO
Stabile Ex Dorotee, Via Borghetto 10, Cremona.
CON LABORATORI AUTONOMI DI CUCINA E SALA BAR

Telefono: 0372 458053 Fax: 0372 23238
email: info@einaudicremona.it
web: www.einaudicremona.it



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI**



CREMONA
Via Bissolati, 96
tel. 0372 458053/54
www.einaudicremona.it
info@einaudicremona.it

**CORSO SERALE
PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA
5 ANNI DI STUDIO
CON CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DI STATO**



Il primo periodo e il secondo periodo didattico dei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello possono essere fruiti anche in due anni scolastici (art. 5. comma 1- lettera d) DPR 263/12], al termine del primo anno è prevista la valutazione intermedia degli adulti che hanno richiesto di frequentare il periodo didattico in due anni.

IL DIPLOMATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ha competenze tecniche, economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

E' in grado di:

- Gestire e commercializzare servizi enogastronomici e dell'accoglienza, ristorazione e ospitalità alberghiera.
- Organizzare servizi specifici.
- Comunicare adeguatamente, anche in lingua straniera, in ambito professionale.
- Curare l'organizzazione di eventi.

FORMAZIONE IN ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Aziende del settore ristorativo con particolare riferimento ad alberghi, ristoranti (di qualità, tradizionali, pizzerie, fast food, agriturismo), gastronomie, bar, ristorazione collettiva ed istituzionale, dislocate sul territorio ed al di fuori del contesto provinciale.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Compiti operativi riferiti alle figure professionali di commis di cucina/ aiuto cuoco, commis di sala bar / operatore di sala.
Impieghi in strutture ristorative pubbliche e private, centri di produzione pasti e mense aziendali.

SBOCCHI UNIVERSITARI

Facoltà dell'area enogastronomica, dell'alimentazione e tutte le facoltà.

PRINCIPALI COLLABORAZIONI

Accademia della cucina italiana, Ente Fiera di Cremona, Arma dei Carabinieri, Esercito, Associazioni di volontariato, Vigili del Fuoco, Strada del Gusto, Camera di Commercio di Cremona, Prefettura.

Piano di Studi	1° PERIODO		2° PERIODO		
	1° anno ore	2° anno ore	3° anno ore	4° anno ore	5° anno ore
Area Disciplinare Comune					
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3	3	3
Inglese	2	2	2	2	2
Storia		3	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2				
Scienze Integrate (Sc.Terra/Biologia)	3				
Religione	0,5	0,5	0,5	0,5	1
Area professionalizzante					
Scienze Integrate (Fisica/Chimica)	3				
Seconda Lingua straniera		3	3	2	2
Scienze degli Alimenti		3			
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina	2 *	2 *			
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala , Vendita	2 *	2 *			
Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	2	2			
Totale ore Biennio	22.5	23.5			
Articolazione ENOGASTRONOMIA					
Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive					6
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			2	3	2
<i>di cui in compresenza</i>				1	
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina			4	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala, Vendita				2	2
Totale ore Triennio Enogastronomia			19.5	20.5	26
Articolazione SALA e VENDITA					
Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive			3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			2	3	2
<i>di cui in compresenza</i>				1	
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina			2		2
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala, Vendita			3	4	3
Totale ore Triennio Sala e Vendita			23,5	22,5	23

* Le classi vengono divise in squadre, alternandosi nei laboratori di sala e cucina