

QUADRI ORARI ISTITUTI PROFESSIONALI

CUCINA

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi							
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3 anno		Monte ore 4 anno		Monte ore 5 anno	
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	4	132	4	132	4
	Lingua inglese	66	2	66	2	66	2
Asse storico sociale	Storia	66	2	66	2	66	2
Asse matematico	Matematica	99	3	99	3	99	3
	Scienze motorie	66	2	66	2	66	2
	IRC o attività alternative	33	1	33	1	33	1
	Totale ore Area generale	462		462		462	

AREA DI INDIRIZZO (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)**

Area di indirizzo							
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno		4 anno		5 anno	
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	3	99	3	99/132	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	4*	0/132	3	0/165	4
	Laboratorio enogastronomia cucina	0/231	7	0/231	6	0/198	5
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	0/231		0/198	2	0/165	2
	Laboratorio di Accoglienza turistica	0/231		0/198		0/165	
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231		0/165		0/165	
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	3	99/132	3*	99/132	3*
	Tecniche di comunicazione	0/66		0/66		0/66	
	Arte e Territorio	0/99		0/99		0/99	
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			0/66		0/66	
	Lingua inglese		1		1		1
Totale area di indirizzo		594		594		594	
di cui in presenza	Classe 3:B020 con alimentazione 1 ora Classe 4:B020 con alimentazione 1 ora Classe 5:B020 con alimentazione 2 ora	132	1		1		2

Note: introduzione disciplina lingua inglese nell'area di indirizzo quota di autonomia e/o flessibilità +1, discipline con * -1

****** Le discipline con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3 comma 5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.