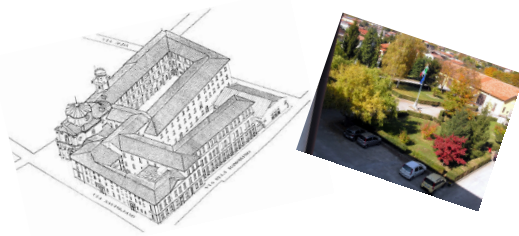


AGRARIA: "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE SETTIMANALI				
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	3	3			
Chimica	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Tecnologie informatiche	3				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Produzioni animali			3	3	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3
Genio rurale			2	2	2
Biotecnologie agrarie			2	2	
Gestione dell'ambiente e del territorio					4
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33	33	33	33



Istituto Tecnico settore tecnologico
"V. Virginio"
"Agraria, agroalimentare e agroindustria"
Via Savigliano 25
12100 - Cuneo
Tel: 0171/65658
Fax: 0171/690650
E-mail: info@isvirginio.it
www.virginiodonadio.it

Istituto Professionale settore servizi
"G. Donadio"
"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
Via Val Maira 19
12025 Dronero (CN)
Tel: 0171/905350
Fax: 0171/909735
E-mail: alberghiero@isvirginio.it

ECDL-SCHOOL LINK-STAGE-ALTERNANZA SCUOLA LAVORO-GESTIONE AZIENDA DELLA SCUOLA-CROCIERA-VIAGGI DI ISTRUZIONE IN ITALIA ED ESTERO-GRUPPI SPORTIVI- e molto altro ancora!!!

N.B. gli schemi orari proposti sono quelli ministeriali che potranno essere variati in base all'autonomia concessa alle singole scuole per migliorare l'offerta formativa degli alunni.



Il diplomato con l'articolazione "gestione dell'ambiente e del territorio" acquisisce competenze specifiche nella gestione del territorio, degli equilibri ambientali, idrogeologici e paesaggistici, senza trascurare le tecniche di gestione delle produzioni animali e vegetali, con attenzione sia alla qualità dei prodotti che al rispetto dell'ambiente.



Istituto di Istruzione Superiore "VIRGINIO-DONADIO"

CUNEO - DRONERO

"Agraria, agroalimentare e agroindustria"

Articolazioni:

- Produzioni e trasformazioni
- Gestione dell'ambiente e del territorio

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazioni:

- Enogastronomia (Cucina)
 - Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali (Arte Bianca)
- Servizi di sala e vendita (Sala Bar)
- Accoglienza Turistica (Ricevimento)

AGRARIA: "PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE SETTIMANALI				
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	3	3			
Chimica	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Tecnologie informatiche	3				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Produzioni animali			3	3	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	3
Genio rurale			3	2	
Biotecnologie agrarie				2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33	33	33	33

Il diplomato con l'articolazione "produzioni e trasformazioni" acquisisce competenze specifiche nella gestione ed organizzazione delle produzioni vegetali ed animali, della trasformazione e commercializzazione ed utilizzo delle biotecnologie, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente.



ALBERGHIERO
"ENOGASTRONOMIA"
(cucina)

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE SETTIMANALI				
	1	2	3	4	5
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	2				
Scienze Integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			-	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

Questo indirizzo di studi prepara gli alunni alla professione del cuoco ad alto livello, permettendo di acquisire competenze per la gestione sia di un piccolo locale sino al lavoro di executive chef presso grandi catene di ristorazione, alberghiere o navi da crociera, cercando sempre di utilizzare al meglio i prodotti del territorio.



ALBERGHIERO: "PRODOTTI DOLCIARI
ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"
(arte bianca)

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE SETTIMANALI				
	1	2	3	4	5
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	2				
Scienze Integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria			9	3	3
Analisi e controllo dei prodotti alimentari				3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

Questo indirizzo prepara gli alunni alla professione del panettiere/pasticcere ad alto livello. La formazione cura sia l'indispensabile tecnica di base, che l'aspetto artistico della produzione dolciaria, quello cioè che distingue la pasticceria/panetteria artigianale di alta qualità da quella industriale.



ALBERGHIERO: "SERVIZI DI SALA E
VENDITA"
(sala-bar)

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE SETTIMANALI				
	1	2	3	4	5
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	2				
Scienze Integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	-		6	4	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

Gli alunni si occupano dell'allestimento della sala ristorante e del servizio ai tavoli durante il pasto. Studiano come preparare le varie bevande di normale consumazione al bar (caffetteria, aperitivi e digestivi) e le varie caratteristiche dei vini.



ALBERGHIERO: "ACCOGLIENZA
TURISTICA"
(ricevimento)

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE SETTIMANALI				
	1	2	3	4	5
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	2				
Scienze Integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratori di servizi di accoglienza turistica			6	4	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

Gli allievi che scelgono questo indirizzo studiano per entrare a far parte del settore alberghiero e turistico, in particolare il corso prevede lo studio delle lingue straniere, del mondo del turismo in generale e l'accoglienza degli ospiti sotto tutti i suoi aspetti, sia in strutture ricettive, che in agenzie di viaggio, che nella gestione degli eventi.

