

# ❖ Articolazione Enogastronomia (Cucina)

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Sblocchi professionali:

- Chef
- Responsabile dei servizi di ristorazione
- Food & Beverage Manager
- Panettiere
- Pizzaiolo
- Rosticciere
- Accesso a tutti i corsi di laurea
- Corso di laurea in scienze degli alimenti

		Disciplina	3° anno	4° anno	5° ANNO	
Area di indirizzo	Enogastronomia	Lingua francese	3	3	3	
		Scienze e cultura dell'alimentazione	4	3	3	
		Di cui in copresenza	2 <sup>a</sup> ore con l'insegnante tecnico pratico			
		Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	4	5	5	
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	6	4	4	
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita		2	2	
		<b>TOTALE ORE</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>