

❖ 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
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Di cui in copresenza			2° 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
TOTALE ORE			32	32	32