

❖ Articolazione SALA e VENDITA

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Sbocchi professionali:

- Barman
- Sommelier
- Maître
- Addetto alla caffetteria
 - Food & Beverage Manager
 - Accesso a tutti i corsi di laurea
- Corso di laurea in scienze degli alimenti
- Corso triennale di enologia



Area di indirizzo	Servizi di sala e vendita	Lingua francese	3	3	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		2	2
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	6	4	4
		TOTALE ORE	32	32	32