

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'ALBERGHIERA: SETTORE SALA & VENDITA				
MATERIE	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Italiano	4	4	4	4
Storia	2	1 (+1 comp. Geog.)	2	2
Geografia	/	1	/	/
Lingua straniera inglese	3	3	3	3
Lingua straniera francese	2	2	3	3
Matematica	4	4	3	3
T.I.C.	2 (di cui 1 con Cucina)	2 (di cui 1 con Cucina)	/	/
Scienze giuridico economiche	2	2	/	/
Tecniche amministrative	/	/	4	4
Scienze integrate	2	2		
Scienze Motorie	2	2	2	2
I.R.C.	1	1	1	1
Scienze degli alimenti	2 (di cui 1sala+1cucina)	2 (di cui 1sala+1cucina)	4	4
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2+(1 comp. con Sala)	2+(1 comp. con Sala)	/	/
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Sala e vendita	2 (+1 comp. con Sc.int)	2	6	6+ 2 online
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Cucina	2	2 (+1 comp. con Sc.int)	2 in comp con sala	1 in comp con sala
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32 + 2 di didattica a distanza</b>



DIPLOMATI PRIMA

IL FUTURO È VICINO



OPEN DAY



Quadri orario

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: SETTORE CUCINA				
MATERIE	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Italiano	4	4	4	4
Storia	2	1 (+1 comp. Geog.)	2	2
Geografia	/	1	/	/
Lingua straniera inglese	3	3	3	3
Lingua straniera francese	2	2	3	3
Matematica	4	4	3	3
T.I.C.	2 (di cui 1 con Cucina)	2 (di cui 1 con Cucina)	/	/
Scienze giuridico economiche	2	2	/	/
Tecniche amministrative	/	/	4	4
Scienze integrate	2	2		
Scienze Motorie	2	2	2	2
I.R.C.	1	1	1	1
Scienze degli alimenti	2 (di cui 1sala+1cucina)	2 (di cui 1sala+1cucina)	4	4
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2+(1 comp. con Sala)	2+(1 comp. con Sala)	/	/
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Cucina	2	2 (+1 comp. con Sc.int)	6	6+ 2 online
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Sala e vendita	2 (+1 comp. con Sc.int)	2	2 in comp con cucina	1 in comp con cucina
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32 + 2 di didattica a distanza</b>

I.I.S. "V. DANDOLO"

Piazza Chiesa, 2 Bargnano di Corzano (BS)

www.iisdandolo.edu.it  
tel.030.9718132

ALBERGHIERO  
"VINCENZO DANDOLO"



*perchè  
diplomarsi in  
4 anni?*

---

Il progetto nasce all'interno dell'I.I.S. "V. Dandolo" ed è incentrato sull'innovazione metodologico-didattica che propone un percorso quadriennale strutturato in base ai diversi stili di apprendimento dello studente e orientato all'inserimento nel mondo universitario, nei percorsi di I.T.S. ove l'Istituto è già parte attiva con la "Fondazione ITS Agroalimentare Istituto Dandolo – Accademia Symposium". L'idea di rimodulare e ripresentare il progettare del percorso quadriennale alberghiero nasce dalla costante richiesta dei genitori e degli studenti di ottenere il Diploma di Stato in tempi più celeri rispetto al quinquennio, inoltre, le aziende ristorativo alberghiere soprattutto in questo periodo storico "post-pandemia" hanno la necessità di introdurre giovani nel loro staff.

*Diploma quadriennale:  
arriva prima degli altri!*

*come ci siamo  
riusciti?*

---

La riduzione di un anno di studio si realizza senza un particolare aumento di orario settimanale, modificando però il calendario scolastico, anticipando l'inizio delle lezioni al primo di settembre e ritardandone la fine di almeno due settimane, compatibilmente con il calendario nazionale degli Esami di Stato. La riduzione di un anno richiede anche una didattica innovativa. Il Professionale Quadriennale si avvarrà delle competenze già presenti nel nostro Istituto, come ad esempio la programmazione a progetto, strumenti come le piattaforme di e-learning e la didattica digitale integrata, che permettono di effettuare lezioni e tutoraggio a distanza.

*dopo il diploma*

---

Il Tecnico Professionale Alberghiero si propone di essere la base per una buona riuscita nelle facoltà universitarie. Ci si propone di curare, in modo particolare, quelle materie che creano maggiori difficoltà alle matricole causando demotivazione e spesso abbandono degli studi.

**Diplomarsi  
all'alberghiero  
significa  
ritagliarsi un ruolo  
da protagonista nel  
mercato  
enogastronomico.**

Dall'esaltazione dei sapori, all'organizzazione delle sale ristoranti, all'amministrazione del food and beverage.