

OPERATORE DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

ASSE/AREA	ORE 1°ANNO	ASSE/AREA	ORE 2°ANNO	AREA	ORE 3°ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	272	ASSE DEI LINGUAGGI	272	AREA LINGUISTICA	240
Lingua italiana	102	Lingua italiana	102	Comunicazione	60
LC1	102	LC1	102	LC1	90
LC2	68	LC2	68	LC2	90
ASSE MATEMATICO	102	ASSE MATEMATICO	102	AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA	120
Matematica	102	Matematica	102	Calcolo professionale e informatica applicata	60
ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO	136	ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO	136	Scienza dell'alimentazione, merceologia alimentare ed igiene	60
Scienze	34	Scienze	34		
Scienze degli alimenti ed igiene	68	Scienze degli alimenti ed igiene	68		
Informatica	34	Informatica	34		
ASSE STORICO-SOCIALE	102	ASSE STORICO-SOCIALE	136	AREA STORICO SOCIO ECONOMICA	60
Studi storico-economici e sociali	102	Studi storico-economici e sociali	102		
		Studi economici, sociali e territoriali del turismo	34	Studi economici, sociali e territoriali del turismo	60
AREA TECNICO-PROFESSIONALE	357	AREA TECNICO-PROFESSIONALE	323	AREA TECNICO-PROFESSIONALE	479
Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi lavorativi	34	Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi di gastronomia e arte bianca	68	Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi di gastronomia e arte bianca	60
Laboratorio professionale propedeutico	289	Processi operativi di gastronomia e arte bianca	221	Processi operativi di gastronomia e arte bianca	359
Laboratorio atteggiamenti e relazioni	34	Laboratorio atteggiamenti e relazioni	34	Laboratorio atteggiamenti e relazioni	60
Educazione fisica	64	Educazione fisica	64	Educazione fisica	28
IRC	33	IRC	33	IRC	19
				STAGE	120
TOTALI	1066		1066		1066