

<b>Operatore della ristorazione- Pasti</b>				
<b>Area competenze</b>	<b>Materia</b>	<b>Ore 1° Anno</b>	<b>Ore 2° Anno</b>	<b>Ore 3° Anno</b>
<b>Trasversali</b>	<b>Accoglienza e orientamento</b>	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>34</b>
	<b>Valutazione</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>25</b>
<b>TOTALE</b>		<b>74</b>	<b>50</b>	<b>59</b>
<b>Di Base</b>	<b>Educazione fisica</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
	<b>Lingua italiana</b>	<b>100</b>	<b>75</b>	<b>60</b>
	<b>Lingua inglese</b>	<b>80</b>	<b>70</b>	<b>60</b>
	<b>Lingua francese</b>	<b>90</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
	<b>Scienze matematiche</b>	<b>80</b>	<b>65</b>	<b>60</b>
	<b>Scienze della terra</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>30</b>
	<b>Ecologia</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
	<b>Tecnica applicata- informatica</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>20</b>
	<b>Rapporti storico sociali</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>25</b>
	<b>Cultura religiosa</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
	<b>Rapporti economici</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>21</b>
<b>TOTALE</b>		<b>601</b>	<b>510</b>	<b>431</b>
<b>Professionali</b>	<b>Laboratorio sala</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
	<b>Laboratorio cucina</b>	<b>90</b>	<b>140</b>	<b>120</b>
	<b>Panificazione</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>30</b>
	<b>Principi di alimentazione</b>	<b>50</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
	<b>Tecniche operative bar</b>	<b>30</b>		
	<b>Enogastronomia</b>			<b>25</b>
	<b>Tecniche di comunicazione e marketing</b>			<b>25</b>
	<b>Gestione impresa</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
	<b>Sicurezza</b>	<b>20</b>		
<b>TOTALE</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>320</b>
<b>Stage</b>		<b>25</b>	<b>180</b>	<b>210</b>
<b>TOTALE ORE</b>		<b>1020</b>	<b>1020</b>	<b>1020</b>