

Tabella B**Indirizzo di studi: Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera – arte bianca e pasticceria**

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|------------|-----------|----------|
| Durata del percorso formativo: 5 anni | | | | | |
| Titolo di studio acquisito: Diploma quinquennale di istruzione professionale - indirizzo "Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera - declinazione: arte bianca e pasticceria". | | | | | |
| Codice ATECO: C10 e I56 | | | | | |
| Sigla: ENO-DOLC | | | | | |
| Competenze acquisite: Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di arte bianca e pasticceria, opera nella produzione, creazione, decorazione e vendita di prodotti dolciari e di panificazione che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy. È un professionista che trova sbocco lavorativo in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi; egli è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione e presentazione di servizi e prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali. Il professionista di arte bianca e pasticceria conosce il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali affini | | | | | |
| Tabella oraria | | | | | |
| | Orario settimanale | | | | |
| Anno | I | II | III | IV | V |
| Materia di insegnamento | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | - | - | - |
| Tecniche amministrative | - | - | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| IRC | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Scienze integrate - biologia | - | 2 | - | - | - |
| Scienze integrate – chimica | 2 | - | - | - | - |
| T.I.C. | 3 | - | - | - | - |
| Scienze degli alimenti | 2 | 2 | - | - | - |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | - | - | 5 | 4 | 4 |
| Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina | 2 | 3 | - | - | - |
| Laboratori di servizi enogastronomici settore pasticceria | - | - | 7 | 6 | 5 |
| Laboratori di servizi enogastronomici settore sala e vendita | 3 | 2 | - | - | - |
| Laboratori di servizi di accoglienza turistica | 2 | 2 | - | - | - |
| Seconda lingua straniera (francese) | - | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tecnologia di organizzazione e gestione dei processi produttivi | - | - | - | 2 | 2 |

Tabella C

| Sbocchi | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lavorativi | Il diplomato può lavorare all'interno della ristorazione commerciale (pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie, cucine di hotel, ristoranti, villaggi, ecc.), organizzazione e somministrazione di servizi di catering e banqueting. |
| Proseguimento degli studi | <ul style="list-style-type: none"> - Corsi di laurea in "Scienze e tecnologie alimentari"; "Scienze e culture enogastronomiche", "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere"; "Scienze e tecnologie della ristorazione"; "Scienze gastronomiche mediterranee". - Master in "Cultura dell'alimentazione"; "Food quality management and communication". - Accademia di pasticceria ALMA. - ITS. |