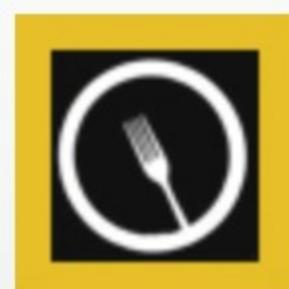


Tecnico in gastronomia

Il programma di **gastronomia** permette allo studente di acquisire una vasta cultura professionale nel campo della ristorazione e dei servizi alberghieri. Lo studente viene formato come professionista della preparazione e del servizio dei pasti, dell'acquisizione delle ordinazioni dei servizi di ristorazione, dell'accomodamento appropriato degli ospiti negli alloggi e della cura del loro benessere, nonché a fornire informazioni di base turistiche e ad organizzare attività di animazione varie.



Il tecnico in gastronomia può costruire una carriera professionale nella ristorazione di piccole o medie imprese e nelle imprese dell'ospitalità e del turismo con strutture ricettive e turistiche supplementari, negli alberghi a conduzione familiare, nelle pensioni, nei centri di benessere e spa; maturando ulteriori conoscenze ed esperienze anche nei prestigiosi ristoranti sulle navi oceaniche e alle cerimonie da protocollo.

MATERIE GENERALI nel PROGRAMMA +2

MATERIA	N° ORE
Lingua italiana	276
Lingua slovena	276
Matematica	206
Lingua inglese	276
Arte	30
Storia	70
Geografia	70
Sociologia o psicologia	40
Chimica	60
Biologia	60
Informatica	60
Educazione sportiva	150

TECNICO IN GASTRONOMIA - MODULI PROFESSIONALI

SIGLA	MATERIA	N° ORE
M1	Gestione aziendale e imprenditoria	102
M2	Servizi di ricevimento	75
M3	Patrimonio naturale e culturale	134
M4	Offerta alberghiera con animazione	318
M8	Arte culinaria e vini in Slovenia e nel mondo	50
M10	Gestione delle destinazioni turistiche	50