

## CORSO SERALE ENOGASTRONOMIA CUCINA E ENOGASTRONOMIA SALA .

L'obiettivo primario del percorso serale è il coniugare una formazione culturale essenziale, basata sull'acquisizione di competenze sia generali che professionali, con una preparazione pratico laboratoriale pensata su quelle che sono realmente le richieste del mondo del lavoro. Il fine è di favorire sempre e comunque un inserimento qualificato e volto a sollecitare l'apprendimento continuo e permanente

Ogni studente stipula con la scuola un **Patto Formativo Individuale**, che definisce la durata del percorso e l'ammontare delle ore di lezione da seguire per ogni periodo sulla base dei crediti formativi che gli vengono riconosciuti.

I crediti formativi vengono attribuiti attraverso il riconoscimento delle conoscenze e delle competenze già possedute dallo studente e riguardano sia i percorsi scolastici precedentemente effettuati (crediti formali) sia quanto può essere stato acquisito nel proprio percorso di vita in ambito extrascolastico (crediti non formali). In questo modo l'iscritto non dovrà frequentare le materie per le quali possiede già le necessarie competenze e il percorso scolastico potrà essere quindi alleggerito.

Lo studente è tenuto alla frequenza del 75% dell'ammontare complessivo delle ore previste dal suo Patto Formativo.

L'orario di svolgimento delle lezioni serali e la loro articolazione è di 25 ore settimanali dal lunedì al venerdì in contesti pratici strettamente collegati con il mondo del lavoro.

Chi può iscriversi:

- Adulti che hanno compiuto i 18 anni d'età, anche con cittadinanza non italiana e che vogliono riprendere gli studi lasciati da anni. Può iscriversi anche chi ha già conseguito un diploma e desidera ottenere una diversa specializzazione.
- Coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e hanno iniziato un'attività lavorativa o di apprendistato (necessita dichiarazione del datore di lavoro). La domanda d'iscrizione deve essere firmata dal genitore o persona autorizzata e avente titolo.

### Struttura del percorso

La proposta si articola su un percorso di tre periodi didattici, corrispondenti a tre anni scolastici, con possibilità di riconoscimento di crediti e possibilità di rientro per gli studenti provenienti dai percorsi lefp. Ogni periodo didattico consta di 25 ore di insegnamenti settimanali.

Il primo periodo didattico (primo anno scolastico) consente agli studenti di completare l'obbligo scolastico con l'acquisizione delle competenze del secondo anno del corso ordinario.

Insegnamenti:

MATERIE	ORE SETTIMANALI
ITALIANO	3

STORIA	2
MATEMATICA	3
INGLESE	2
FRANCESE	2
ALIMENTAZIONE	4
LAB ENOGASTRONOMIA CUCINA+SALA	6
LAB ACCOGLIENZA TURISTICA	3

Il secondo ed il terzo periodo didattico (secondo e terzo anno scolastico) concorrono rispettivamente all'acquisizione delle competenze del terzo-quarto anno e del quinto anno con accesso agli Esami di Stato. Il gruppo classe si divide unicamente per lo svolgimento dell'attività pratico-professionale sulla base del profilo scelto

MATERIE	ORE SETTIMANALI
ITALIANO	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
INGLESE	3
FRANCESE	2
ALIMENTAZIONE	3
LAB ENO. CUCINA	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2
LAB. ENO. SALA	2