

Tabella Aree di Studio

Competenze di riferimento	Aree di studio
<p>Competenze di base (40% di ore nel triennio, 40% in Quarta, 55% in Quinta)</p>	<p>Italiano Lingua straniera inglese Lingua straniera francese Storia e geografia Matematica e Informatica Scienze naturali (triennio) Economia aziendale e Diritto (triennio) Economia e gestione dell'azienda ristorativa (quarta e quinta) Diritto e legislazione (quarta e quinta) Educazione fisica Religione</p>
<p>Competenze Tecnico Professionali e personalizzazione (60% di ore nel triennio, 60% in Quarta, 45% in Quinta)</p>	<p>Scienza degli alimenti Tecnica e pratica professionale (triennio) Tirocinio e alternanza scuola lavoro (seconda, terza e quarta) Organizzazione e realizzazione eventi (quarta e quinta) Laboratorio di organizz. e gest. dei servizi rist. (quarta e quinta) Orientamento professionale e personalizzazione</p>