

PIANO DI FORMAZIONE SEZIONE ALBERGHIERA

Campi / Processi di lavoro	Semestre-> Sigla	I	II	P Q	III	IV	V	VI	P Q	Totale ore	%
		ore sett.	ore sett.	ore			ore sett.	ore sett.	ore		
1. Competenze di base										684	24.1%
Italiano	ITAL	2	2				2	2		144	
Inglese	INGL	3	3				2	2	EO/ES	180	
Tedesco*	TEDE	2	2				2	2	EO/ES	144	
Francese*	FRAN	2	2				2	2	EO/ES	144	
Informatica	INFO	2	2				2	2		144	
Economia del turismo	ECTU						2	2		72	
2. Gestione Aziendale										756	26.6%
Gestione d'impresa e aziendale	GEAZ						2	2	ES	72	
Organizzazione d'impresa	ORIM	2	2	ES						72	
Legislazione	LEGI						2	2		72	
Tecnica di comunicazione	TECO	2	2	EO						72	
Marketing	MARK						4	4	ES	144	
Gestione Finanze	GEFI	3	3				3	3	ES	216	
Gestione risorse umane	GERU						3	3	ES	108	
3. Alloggio										288	10.1%
Direzione alloggi	DIAL						3	3	ES	108	
Accoglienza	ACCO	3	3	ES						108	
Economia domestica	ECDO						2	2	ES	72	
4. Ristorazione										756	26.6%
Direzione della ristorazione F&B	DF&B	2	2				3	3	ES	180	
Servizio ristorazione teoria	SERV	3	3	EO/ES						108	
Cucina/Produzione teoria	CUCI	7	7	EO/ES						252	
Pratica (cucina, servizio, sostegno)	PRAT	6	6	EP						216	
5. Studi di casi / Lavoro diploma										360	12.7%
Studi di casi / progetti / seminari	PROG	1	1				7	7		288	
Corso per formatori di apprendisti								2		36	
Lavoro di diploma**	DIPL						1	1	LD	36	
Ore settimanali		38	38				40	42			
Totale ore di presenza										2844	100.0%
6. Pratica aziendale										1680	
Pratica aziendale					840	840				1680	
Totale ore Presenza e Pratica										4524	

* a scelta

** ore con docente

PQ Procedure di qualifica

ES Esame Scritto

EO Esame orale

EP Esame Pratico

LD Presentazione Lavoro di diploma