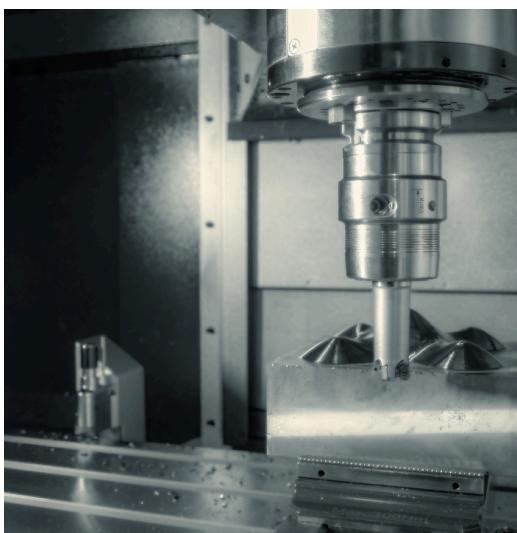


ISCRIZIONI A.S. 2025-2026



CONVITTO NAZIONALE
RINALDO CORSO
POLO PROFESSIONALE



AGRICOLTURA E
SVILUPPO RURALE



MANUTENZIONE E
ASSISTENZA
TECNICA




INDUSTRIA E
ARTIGIANATO PER
IL MADE IN ITALY



ENOGASTRONOMIA
E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

 0522 692318

 orientamento@corsopro.istruzioneer.it

 convittocorreggio.edu.it

 Via Bernieri, 8 - Correggio (RE)

I NOSTRI PERCORSI DI STUDIO



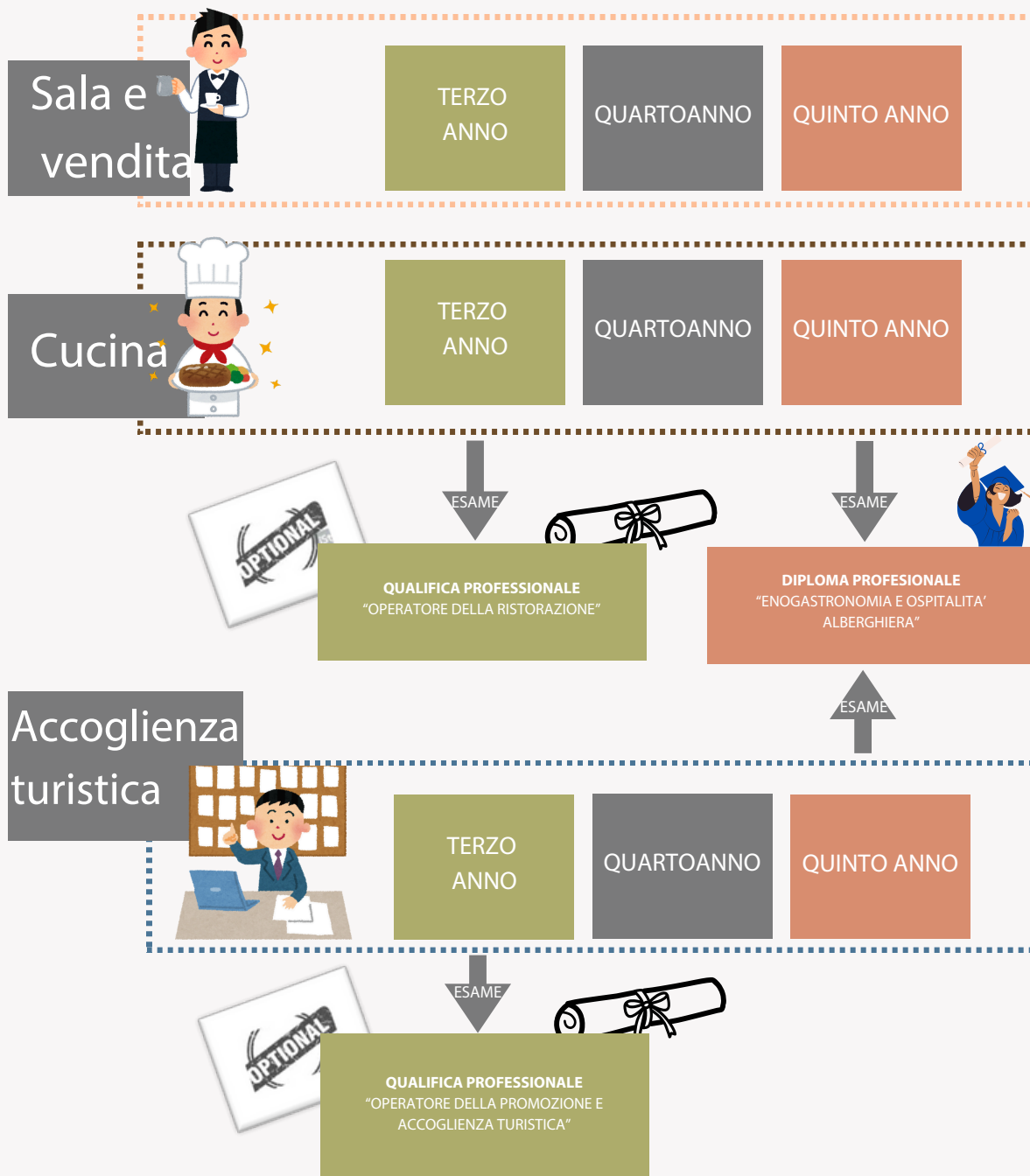


Enogastronomia e ospitalità alberghiera

**con
PERCORSO
TRIENNALE
leFP**

PERCORSO DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE (IP) ENOGASTRONOMIA E ACCOGLIENZA TURISTICA

BIENNIO
UNICO



BIENNIO ENOGASTRONOMIA IP

	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO
AREA COMUNE		
ITALIANO	4	4
INGLESE	3	3
MATEMATICA	4	4
STORIA	1	1
GEOGRAFIA	1	1
DIRITTO	2	2
SC. MOTORIE	2	2
IRC/ALT	1	1
TOT	18	18
AREA PROFESSIONALIZZANTE		
	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO
2° LINGUA - FRANCESE	2	2
SC. INTEGRATE	2 (2 lab. chimica)	2 (2 lab. chimica)
SC. DEGLI ALIMENTI	4 (2 comp. chimica)	4 (2 comp. chimica)
TIC	2 (comp. Acc. turistica)	2 (comp. Acc. turistica)
L.S.E. CUCINA	2	2
L.S.E. SALA/BAR	2	2
ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
TOT	14	14

QUADRI ORARIO

TRIENNIO ACCOGLIENZA TURISTICA



	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
AREA COMUNE			
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SC. MOTORIE	2	2	2
IRC/ALT	1	1	1
TOT	14	14	14
AREA PROFESSIONALIZZANTE			
	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
2° LINGUA - FRANCESE	3	3	3
INGLESE TECNICO	1 (1 comp. Acc. Turist)	1	1
DTA	4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE		2 (1 comp. Acc. Turist)	2 (1 comp. Acc. Turist)
ARTE E TERRITORIO	2	2	2 (1 comp. Acc. Turist)
ACCOGLIENZA TURISTICA	7	6	5
TOT	18	18	18

QUADRI ORARIO TRIENNIO CUCINA



	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
AREA COMUNE			
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SC. MOTORIE	2	2	2
IRC/ALT	1	1	1
TOT	14	14	14
AREA PROFESSIONALIZZANTE			
	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
2° LINGUA - FRANCESE	3	3	3
INGLESE TECNICO	1	1	1 (1 comp. Cucina)
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 (1 comp. Cucina)	4 (1 comp. Cucina)	5 (1 comp. Cucina)
DTA	3	3	3
L.E.S. - CUCINA	7	7	6
TOT	18	18	18

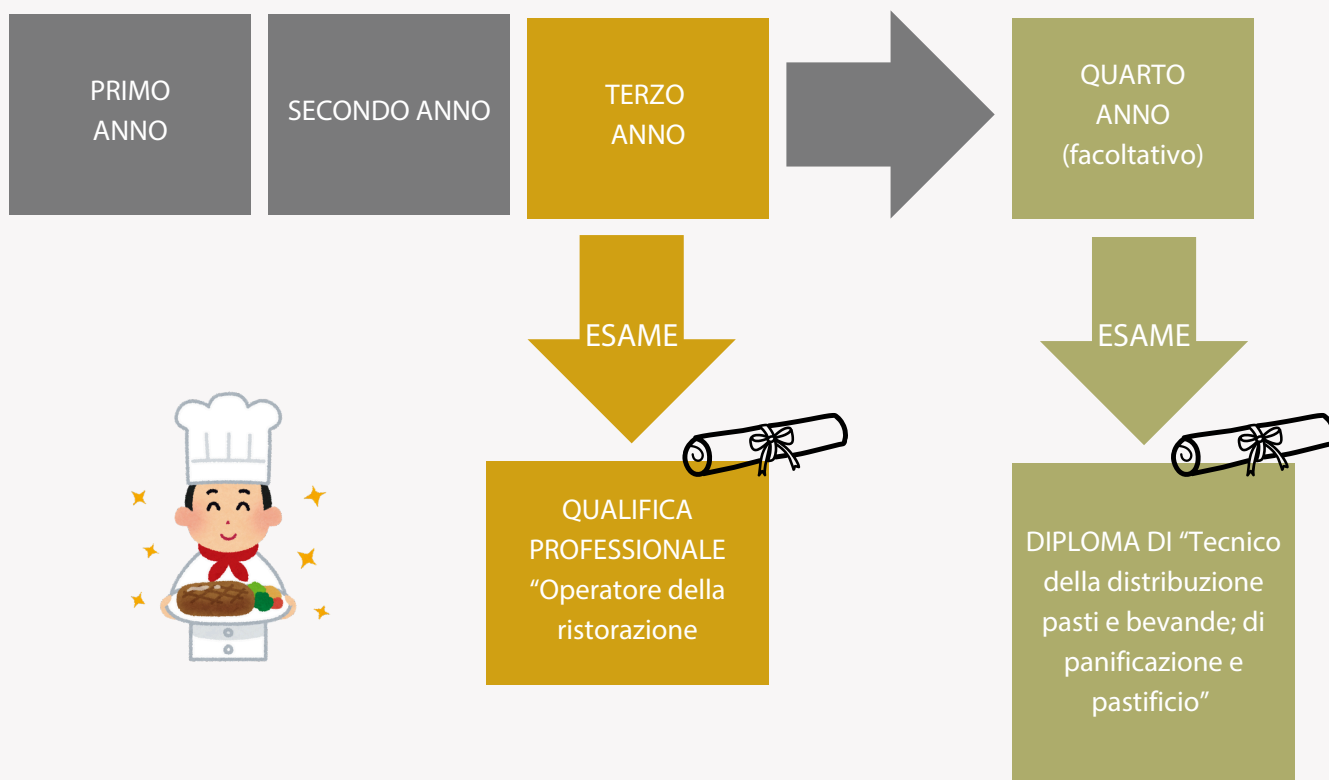
QUADRI ORARIO

TRIENNIO SALA E VENDITA



	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
AREA COMUNE			
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SC. MOTORIE	2	2	2
IRC/ALT	1	1	1
TOT	14	14	14
AREA PROFESSIONALIZZANTE			
	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
2° LINGUA - FRANCESE	3	3	3
INGLESE TECNICO	1	1	1 (1 comp. Sala)
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 (1 comp. Sala)	4 (1 comp. Sala)	5 (1 comp. Sala)
DTA	3	3	3
L.E.S. - SALA E VENDITA	7	7	6
TOT	18	18	18

PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP) - ENOGASTRONOMIA



QUADRO ORARIO TRIENNIO IEFP ENOGASTRONOMIA



	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TERZO ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA	1	2	2
GEOGRAFIA	1	0	0
INGLESE	3	3	3
INGLESE TECNICO	0	0	1 (1) sala
FRANCESE	2	2	2 (1) sala
MATEMATICA	3	3	2
SC. INTEGRATE	2(2) chimica	2(2) chimica	0
SC. ALIMENTI	2(2) chimica	2(2) chimica	0
SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4 (2) cucina
TIC	2 (2) sala	2 (2) sala	0
DIRITTO	2	2	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	0	0	2
SC. MOTORIE	2	2	2
IRC/ALT	1	1	1
LABORATORIO SALA E VENDITA	3	4	5
LABORATORIO CUCINA	3	4	5
LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	2	0	0
TOT	32	32	32