

<b>CLASSI PRIME IPSEO A</b>	<b>CLASSI SECONDE IPSEO A</b>
UDA 1: Benvenuti in Laboratorio 40 h	UDA 1: Cucinare che passione, ma con le giuste tecniche di cottura 38 h
UDA 2: Attenti, puliti e ordinati 40 h	UDA 2: 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata) 39 h
UDA 3: Conoscere me Stesso 48 h	UDA 3: Riciclo e spreco alimentare 32 h
	UDA 4: L'oro nero nel Bar Pasticceria 34 h
<p>Altre proposte:</p> <p>UDA: Profumo di erbe aromatiche "Orto di Casa mia" 48 h</p> <p>UDA: Non solo pizza! 24 h</p>	<p><u>Altre proposte:</u></p> <p>UDA: Scopriamo.... l'Albergo 33 h</p> <p>UDA : Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione. 32 h</p>

<b><i>Classi III</i></b> <b><i>"Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" FPP</i></b>	<b><i>Classi III</i></b> <b><i>"Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" BES</i></b>	<b><i>Classi III</i></b> <b><i>"Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" Accoglienza Turistica</i></b>
UDA 1: Prodotti ittici & Sostenibilità 40 h	UDA 1: Alcool....più sai e meno rischi 32 h	UDA 1: La Piana del Sele: Risorse storico – culturali – naturalistiche ed enogastronomiche; (42 h)
UDA 2: Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP 40h	UDA 2: LA BIRRA...una storia millenaria. 40 h	UDA 2: La valorizzazione e la promozione del prodotto turistico – alberghiero a livello territoriale; (50 h)
UDA 3: Energia e risparmio energetico 40 h	UDA 3: International Breakfast: una colazione a Cinque Stelle 40 h	
Altre proposte: I Cereali: la tradizione a tavola 43 h		

<b><i>Classi III</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” Eno</i></b>	<b><i>Classi III</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” Sala - Bar</i></b>	<b><i>Classi III</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” Accoglienza Turistica</i></b>
UDA PCTO: Cucina a scarto Zero 30 h	UDA PCTO: HACCP e sicurezza alimentare 25 h	UDA PCTO: Turismo ed Ospitalità alberghiera nel percorso PCTO 32 h

<b><i>Classi IV</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” FPP</i></b>	<b><i>Classi IV</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” BES</i></b>	<b><i>Classi IV</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” ASA</i></b>
UDA 1: La cottura a bassa temperatura - “Il Sottovuoto” 30 h	UDA 1: Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione. 32 h	UDA 1: Bellezze e bontà dei comuni Campani; (44 h)
UDA 2: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP 22 + 4 h	UDA 2: I cinque colori del benessere nell'arte del Flambage 40 h	UDA 2: Alla scoperta dell'offerta turistica italiana: Analisi di riflessione per uno sviluppo turistico sostenibile e responsabile; (40 h)
UDA 3: Bakery Chef: Il profumo del Pane. “Le farine e i Grani del Cilento” 41 h + Visita ad un molino ed a un panificio, incontro con esperti del mondo del lavoro.	UDA 3: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP 22 h	

<b><i>Classi IV</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” FPP</i></b>	<b><i>Classi IV</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” BES</i></b>	<b><i>Classi IV</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” ASA</i></b>
UDA PCTO: “I Presidi Slow Food della Regione Campania” 50 h	UDA PCTO: “Wine & Food Pairing”. Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino 30 h	UDA PCTO: Il percorso PCTO: Consolidamento delle conoscenze ed arricchimento nella formazione pratica; (32 h)

<b><i>Classi V</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità</i></b> <b><i>Alberghiera” FPP</i></b>	<b><i>Classi V</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità</i></b> <b><i>Alberghiera” BES</i></b>	<b><i>Classi V</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità</i></b> <b><i>Alberghiera” ASA</i></b>
Uda 1:  Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP e l’elaborazione del Piano di Autocontrollo 22 h + 4	Uda interdisciplinare:  Banqueting day (40h circa)	Uda interdisciplinare:  Italia: Scoprire, valorizzare e tutelare i tesori del “Bel Paese” (32 h)
Uda 2:  Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra: Marchi di Qualità e Made in Italy 79 h	Uda 2:  La sicurezza alimentare 40h	Uda 2:  Organizzazione e gestione del prodotto turistico dei territori 30 h
Uda 3:  Le esigenze della clientela: stesura ed elaborazione di un menu speciale con lavoro multimediale 79 h	Uda 3:  La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania (40h circa)	Uda 3:  Il processo comunicativo nel marketing turistico integrato: strumento fondamentale di sviluppo di un territorio. 30 h

<b><i>Classi V</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità</i></b> <b><i>Alberghiera” FPP</i></b>	<b><i>Classi V</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità</i></b> <b><i>Alberghiera” BES</i></b>	<b><i>Classi V</i></b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità</i></b> <b><i>Alberghiera” ASA</i></b>
Uda PCTO:  Nuove forme di Ristorazione: Catering e Banqueting. La simulazione di un evento di Banqueting 27 h	Uda PCTO:  L’Universo del Vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo. 30 h	Uda PCTO:  Esperienza di crescita personale e professionale dello studente (44 h)