

IPSEOA =

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Con la [riforma Gelmini](#) l'istruzione professionale passa da 5 settori e 27 indirizzi a 2 macrosettori e 6 indirizzi. L'ultimo anno saranno presenti stage e tirocini, laddove disponibili. ^{[2][3]}

Tuttavia **col nuovo ordinamento è data facoltà agli istituti di accordarsi con i centri di formazione professionale delle rispettive regioni per far conseguire agli studenti un attestato di qualifica regionale alla fine del terzo anno.**

Per rendere fattibile questa possibilità è condizione imprescindibile che esista, nell'ambito della formazione professionale regionale, un percorso formativo coerente con l'iter di istruzione che gli allievi degli istituti professionali hanno intrapreso.

Di seguito la tabella di confluenza dei precedenti ordinamenti: ^[4]

Istituto professionale, settore servizi	Ordinamento attuale	Ordinamento previgente
	Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Indirizzi alberghieri e della ristorazione Indirizzi atipici

IPSEOA = Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Indirizzo che va a sostituire l'[Istituto professionale per servizi alberghieri e ristorazione](#).

Nel nuovo ordinamento sono presenti tre articolazioni:

- ♦ "Enogastronomia",
- ♦ "Servizi di sala e vendita",
- ♦ "Accoglienza Turistica".

I quadri orari sono presentati qui di seguito:^[4]

Articolazione enogastronomia

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	32	32	32	32	32

Articolazione servizi di sala e vendita

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	32	32	32	32	32

Articolazione accoglienza turistica

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	6	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	6	6
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	32	32	32	32	32