

## Perché iscriversi? Puoi diventare:

“Tecnico dei servizi per l’enogastronomia  
e l’ospitalità alberghiera”

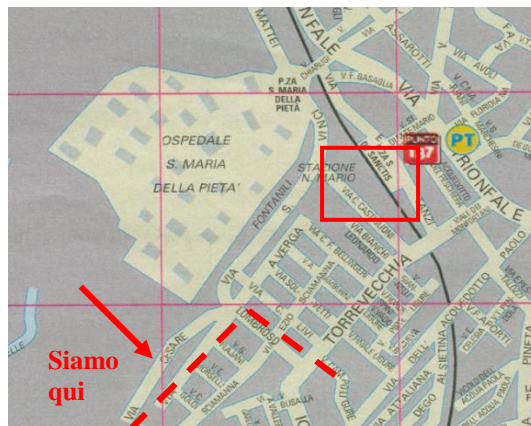
### Sarai in grado di:

- applicare le tecniche per la produzione (settore cucina e pasticceria), il servizio (sala) e la commercializzazione di prodotti enogastronomici;
- esercitare le tecniche per i servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera;
- applicare la normativa vigente in materia di igiene, sicurezza e qualità del settore specifico professionale;
- utilizzare le tecniche di comunicazione, socializzazione e rispetto della persona in ambito professionale e sociale;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- applicare le competenze digitali ed informatiche;
- attivare un’opportuna correlazione tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici valorizzando le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

### Inoltre con il diploma potrai:

- *Accedere a qualsiasi Università*
- *Iscriverti a percorsi biennali per conseguire un diploma di tecnico superiore (ITS)*
- *Accedere al mercato del lavoro in tutta Europa*

## DOVE SIAMO E COME RAGGIUNGERCI



## COLLEGAMENTI

**TRENO (FM3)** Fermata Monte Mario

**METRO A** Fermata Valle Aurelia

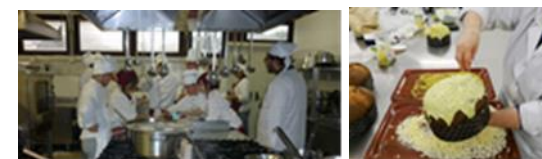
**BUS:** Stazione Monte Mario: 46, 49, 911, 912  
Via C. Lombroso-Via C. Livi: 46, 49, 546  
Via Trionfale: 907, 913, 991, 997, 998  
Via Torrevecchia: 995, 997



**I.I.S.S. "VIA DOMIZIA LUCILLA"**  
Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera  
Via Cesare Lombroso, 118 - 00168 Roma  
Tel. 06121127095  
**RMRH06101Q**  
[www.domizialucilla.edu.it](http://www.domizialucilla.edu.it)

**IDA**  
(Istruzione degli adulti – Corso serale)  
Sezione Agraria e Sezione Alberghiera

**IPM**  
(Istituto Penitenziario Minorile)



**ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA**

DISCIPLINE GENERALI ORE 14	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
I lingua straniera-inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
I.R.C.- Attività alternativa	1	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 18</b>			
II lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e Tecn. Amm. Strutt. Ricettiva	4	4	4
Lab. Serv. di Sala e Vendita	6+1*	5+1*	4+2*
Lab. Serv. Enogastronomia		2	2
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>		

\* ora di compresenza con Sc. e Cult. dell'Alimentazione

**ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA**

DISCIPLINE GENERALI ORE 14	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
I lingua straniera-inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
I.R.C. - Attività alternativa	1	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 18</b>			
II lingua straniera (francese, spagnolo o tedesco)	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive	4	4	4
Labor. Serv. Accoglienza Turistica	6+(1)	4+(2)	4+(2)
Arte e Territorio	1*	2*	2*
Tecnica delle Comunicazioni	2	2	2
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>		

\* ora di compresenza con Lab. Accoglienza Turistica

**AL TERMINE DEL SECONDO ANNO POTRAI SCEGLIERE:****ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

<b>INDIRIZZO CUCINA</b>			
DISCIPLINE GENERALI ORE 14	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
I lingua straniera-inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
I.R.C. - Attività alternativa	1	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 18</b>			
II lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e Tecn. Amm. Strutt. Ricettiva	4	4	4
Lab. Serv. Enogastronomia	6+1*	5+1*	4+2*
Lab. Serv. di Sala e Vendita		2	2
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>		

\* ora di compresenza con Sc. e Cult. dell'Alimentazione

<b>INDIRIZZO PRODOTTI DOLCIARI</b>			
DISCIPLINE GENERALI ORE 18	CLASSI		
	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
I lingua straniera-inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
I.R.C.- Attività alternativa	1	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 18</b>			
II lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e Tecn. Amm. Strutt. Ricettiva	4	4	4
Laboratorio Pasticceria	6+1*	5+1*	4+2*
Tecniche organizzazione gestione processi produttivi		2	2
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>		

\* ora di compresenza con Sc. e Cult. dell'Alimentazione

<b>BIENNIO COMUNE</b>		
<b>ATTIVITA' ED INSEGNAMENTI</b>		
DISCIPLINE GENERALI ORE 18	CLASSI	
	I	II
Lingua e Letteratura Italiana	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
I lingua straniera-inglese	3	3
Diritto ed Economia	2	2
Matematica	4	4
Scienze Motorie e Sportive	2	2
I.R.C. - Attività alternativa	1	1
<b>DISCIPLINE PROFESSIONALI ORE 14</b>		
II lingua straniera (francese o tedesco)	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
T.I.C.	1	2
Scienze integrate	2	1
	(Fis-Biol)	(Chimica)
Lab. Serv. Enogastronomia	5+1**	5+1**
Lab. Serv. di Sala e Vendita		
Lab. Serv. di Accoglienza Turistica	2+1*	2+2*
<b>TOTALE</b>	<b>ORE 32</b>	

\* ora di compresenza con T.I.C.

\*\* ora di compresenza con Scienze degli alimenti

Dal terzo anno si effettua lo **stage formativo (PCTO)** in ciascuno dei quattro indirizzi presso imprese turistiche. Essi costituiscono un primo approccio al mondo del lavoro in Italia e all'estero.