

NUOVA CLASSE DI CONCORSO E DI ABILITAZIONE E CORRIPONDENZA CON PRECEDENTI CLASSI DI CONCORSO		REQUISITI DI ACCESSO CLASSI DI ABILITAZIONI		INDIRIZZI DI STUDIO E DISCIPLINE E/O LABORATORI CUI PUO' ACCEDERE LA CLASSE DI CONCORSO
		Titoli di accesso D.M. 39/1998 (Vecchio ordinamento)	Titoli di accesso non previsti dal DM 39/98 e Diplomi di istruzione secondaria superiore ex dd.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87 e 88	
Codice	Denominazione			
B – 19  15/C  52/C	<b>Laboratori di servizi di ricettività alberghiera</b>  Esercitazioni di portineria e pratica di agenzia Tecnica dei servizi e pratica operativa	Diploma di operatore turistico; perito per il turismo; tecnico delle attività alberghiere; tecnico dei servizi turistici	Diploma di istruzione tecnica - settore economico <i>indirizzo</i> Turismo  Diploma di istruzione professionale - settore servizi <i>indirizzo</i> Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera <i>articolazione</i> Accoglienza turistica	<b>Istituto Professionale - settore Servizi</b>  <b>indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b> – Laboratorio di servizi di accoglienza turistica 1° biennio  <b>articolazione “Accoglienza turistica”</b> - Laboratorio di servizi di accoglienza turistica 2° biennio e 5° anno - Scienza e cultura dell'alimentazione <i>in compresenza</i> 2° biennio e 5° anno
B – 20  50/C	<b>Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina</b>  Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina	Diploma di operatore; Diploma di tecnico delle attività alberghiere; tecnico dei servizi della ristorazione (1)  (1) <i>congiunti</i> a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina	Diploma di Tecnico dell'arte bianca (1) Diploma di istruzione professionale - settore servizi <i>indirizzo</i> Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera <i>articolazione</i> Enogastronomia  <i>indirizzo</i> Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera <i>articolazione</i> Enogastronomia <i>opzione</i> Prodotti dolciari artigianali e industriali	<b>Istituto Professionale - settore Servizi</b>  <b>indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b> – Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 1° biennio  <b>articolazione “Enogastronomia”</b> – Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 2° biennio e 5° anno – Scienza e cultura dell'alimentazione <i>in compresenza</i> 2° biennio e 5° anno  <b>articolazione “Servizi di sala e di vendita”</b> – Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 2° anno del 2° biennio e 5° anno  <b>opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali</b> – Laboratori di servizi enogastronomici – settore pasticceria

<b>NUOVA CLASSE DI CONCORSO E DI ABILITAZIONE E CORRIPONDENZA CON PRECEDENTI CLASSI DI CONCORSO</b>		<b>REQUISITI DI ACCESSO CLASSI DI ABILITAZIONI</b>		<b>INDIRIZZI DI STUDIO E DISCIPLINE E/O LABORATORI CUI PUO' ACCEDERE LA CLASSE DI CONCORSO</b>
		Titoli di accesso D.M. 39/1998 (Vecchio ordinamento)	Titoli di accesso non previsti dal DM 39/98 e Diplomi di istruzione secondaria superiore ex dd.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87 e 88	
<b>Codice</b>	<b>Denominazione</b>			
<b>B – 21</b>  51/C	<b>Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita</b>  Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di sala e di bar	Diploma di operatore turistico; Diploma di tecnico delle attività alberghiere; tecnico dei servizi della ristorazione (1)  (1) congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di sala e di bar o operatore ai servizi di ristorazione - settore sala bar	<b>Diploma di istruzione professionale - settore servizi</b> <i>indirizzo</i> Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera <i>articolazione</i> Servizi di sala e di vendita	<b>Istituto Professionale - settore Servizi indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b> – Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita 1° biennio  <b>articolazione “Enogastronomia”</b> – Laboratori di servizi enogastronomici – settore sala e vendita 2° anno del 2° biennio e 5° anno  <b>articolazione “Servizi di sala e di vendita”</b> – Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita 2° biennio e 5° anno – Scienza e cultura dell'alimentazione in compresenza 2° biennio e 5° anno