



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 –  
0116963017 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.:  
80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec:  
[tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO**

**Programmazione della classe 4° per accesso alla classe 5° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Accoglienza turistica, esperto del settore turistico – ricettivo del territorio**

**INDIRIZZI:** **Enogastronomia, esperto della gastronomia, del gusto e del benessere – Pastry chef**

**Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie***

**Competenze di area generale:**

**G1** “Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali”.

**G9** “Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo”.

**G11** “Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio”.

**Argomenti essenziali:**

- concetto di salute dinamica.