

Cattedre dei docenti

Scuola della formazione professionale DIEFFE di Lonigo (VI) a.s. 2026/27

Il nostro percorso è progettato per integrare competenze professionalizzanti di alto profilo con una solida base culturale, preparando gli studenti alle sfide del settore enogastronomico e dell'ospitalità.

Di seguito viene riportata la sintesi del programma formativo suddiviso per annualità:

Primo Anno (Classi 1A e 1B)

L'obiettivo è fornire una solida base tecnica e culturale.

- **Laboratorio di cucina:** 155 ore (Docente: Tannoia).
- **Laboratorio di sala bar:** 125 ore (Docente: Maule per 1A, Rossetto per 1B).
- **Laboratorio agroalimentare:** 90 ore (Docente: Rossetto).
- **Laboratorio di pasticceria:** 40 ore (Docente: Ceola).
- **Scienze dell'alimentazione:** 66 ore totali (Docente: Ceola).
- **Matematica:** 81 ore (Docente: Angero).
- **Lingua Inglese:** 74 ore (Docente: Kitic).
- **Lingua Tedesca:** 44 ore (Docente: Cesaro).
- **Lingua e letteratura italiana:** 70 ore (Docente: De Donà).
- **Storia e cultura del territorio:** 40 ore (Docente: De Donà).
- **Educazione alla cittadinanza:** 20 ore (Docente: De Donà).
- **Tecnologie multimediali:** 72 ore (Docente: Vetralli).
- **Accoglienza Turistica:** 32 ore (Docente: Rossetto).
- **Sicurezza sul lavoro:** 38 ore (Docente: Rossetto).
- **Orientamento formativo e personale:** 20 ore totali (Docente: Schettini).
- **Insegnamento della religione cattolica:** 15 ore (Docente: Giaffreda).
- **Attività motorie:** 8 ore (Docente: Brunello).

Secondo Anno (Classi 2A e 2B)

Inizia il contatto con il mondo del lavoro attraverso lo stage.

- **Stage:** 160 ore.
- **Laboratorio di cucina:** 125 ore (Docente: Berto).
- **Laboratorio di sala bar:** 125 ore (Docente: Maule).
- **Laboratorio agroalimentare:** 70 ore (Docente: Berto).
- **Laboratorio di pasticceria:** 20 ore (Docente: Ceola).
- **Scienze dell'alimentazione:** 55 ore totali (Docente: Ceola).
- **Diritto ed economia:** 31 ore (Docente: Angero).
- **Matematica:** 54 ore (Docente: Angero).
- **Lingua Inglese:** 55 ore (Docente: Kitic).
- **Lingua Tedesca:** 36 ore (Docente: Cesaro).
- **Lingua e letteratura italiana:** 58 ore (Docente: De Donà).
- **Storia e cultura del territorio:** 38 ore (Docente: De Donà).
- **Educazione alla cittadinanza:** 8 ore (Docente: De Donà).
- **Tecnologie multimediali:** 32 ore Docente: Vetralli).
- **Accompagnamento Lavoro:** 29 ore (Docente: Vetralli).
- **Accoglienza Turistica:** 30 ore (Docente: Rossetto).
- **Sicurezza sul lavoro:** 25 ore (Docente: Rossetto).
- **Orientamento formativo e personale:** 15 ore totali (Docente: Schettini).
- **Insegnamento della religione cattolica:** 16 ore (Docente: Giaffreda).
- **Attività motorie:** 8 ore (Docente: Brunello).

Terzo Anno (Indirizzi Cucina e Sala)

Anno di specializzazione e preparazione all'esame.

- **Area Esame:** 16 ore.
- **Stage:** 390 ore.
- **Specializzazione Cucina (3A):** Laboratorio cucina (130 ore - Berto).
- **Specializzazione Sala (3B):** Laboratorio di sala Bar (90 ore - Maule) e Laboratorio di Mixology (40 ore - Serra).
- **In comune:**
 - **Modulo Birra:** 30 ore (Docente: Rossetto).
 - **Marketing della ristorazione:** 35 ore totali (Docente: Rossetto).
 - **Scienze dell'alimentazione:** 44 ore (Docente: Ceola).
 - **Lingua Inglese:** 78 ore (Docente: Kitic)

- **Diritto ed economia:** 30 ore (Docente: Angero).
- **Matematica:** 30 ore (Docente: Angero).
- **Lingua e letteratura italiana:** 50 ore (Docente: De Donà).
- **Storia e cultura del territorio:** 45 ore (Docente: De Donà).
- **Tecnologie multimediali:** 28 ore Docente: Vetralli).
- **Accompagnamento Lavoro:** 28 - 29 ore (Docente: Vetralli).
- **Sicurezza sul lavoro:** 4 ore (Docente: Rossetto).
- **Orientamento formativo e personale:** 20 ore totali (Docente: Schettini).
- **Insegnamento della religione cattolica:** 24 ore (Docente: Giaffreda).
- **Attività motorie:** 7 ore (Docente: Brunello).

Quarto Anno

Perfezionamento tecnico e alta formazione professionale.

- **Area Esame:** 16 ore
- **Stage:** 495 ore.
- **Laboratorio cucina gourmet:** 120 ore (Docente: Berto) *_sdoppiamento classe.*
- **Laboratorio Sala avanzato** (40 ore - Maule) *_sdoppiamento classe.*
- **Laboratorio Mixology/Imprenditorialità** (80 ore - Serra) *_sdoppiamento classe.*
- **Eccellenze agroalimentari:** 60 ore (Docente: Tannoia).
- **Scienze dell'alimentazione:** 40 ore (Docente: Cocuzza).
- **Lingua Inglese:** 66 ore (Docente: Kitic).
- **Diritto ed economia:** 34 ore (Docente: Angero).
- **Matematica:** 34 ore (Docente: Angero).
- **Lingua e letteratura italiana:** 26 ore (Docente: De Donà).
- **Storia e cultura del territorio:** 26 ore (Docente: De Donà).
- **Tecnologie multimediali:** 11 ore Docente: Vetralli).
- **Accompagnamento Lavoro:** 20 ore (Docente: Vetralli).
- **Orientamento formativo e personale:** 20 ore totali (Docente: Rossetto).
- **Insegnamento della religione cattolica:** 18 ore (Docente: Giaffreda).
- **Attività motorie:** 4 ore (Docente: Brunello).

Quinto Anno (IFTS)

Focus su management, marketing e internazionalizzazione.

- **Stage:** 400 ore.
- **Eccellenze Enogastronomiche e Made in Italy:** 100 ore (Docente: Tannoia).
- **Principi sensoriali:** 80 ore (Docente: Pompele).
- **Tecniche controllo qualità:** 50 ore (Docente: Cocuzza).
- **Fotografia commerciale e strategie di comunicazione efficace:** 50 ore (Docente: Malvisi).
- **Business English:** 50 ore (Docente: Kitic).
- **Matematica applicata e finanziaria:** 50 ore (Docente: Angero).
- **Orientamento formativo e personale:** 20 ore (Docente: Rossetto)

Il Direttore Scuola della formazione professionale DIEFFE Lonigo _ Luca Schettini