

I PLUS DEL MAGGIA



- Certificazioni
- Linguistiche
- Soggiorni studio e Erasmus +



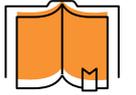
Green e socializzazione

- Le Leve Restaurant
- Frutteto didattico



Studente al centro

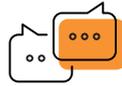
- Stage
- Master class
- Apple Lab
- Laboratori
- d'avanguardia



L'Istituto

Dal 1938, la prima scuola alberghiera d'Italia. Un punto di riferimento per chi vuole intraprendere un percorso formativo d'eccellenza nel settore dell'engastronomia, dell'ospitalità alberghiera e del turismo. Storicità, professionalità e prestigio fanno sì che il nome dell'Istituto sia riconosciuto a livello internazionale.

Istituto professionale per l'Engastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



Il corso è rivolto a coloro che intendono diventare professionisti del futuro nei settori dell'engastronomia e dell'ospitalità alberghiera sviluppando competenze funzionali alle attività del settore, conoscendone le caratteristiche, la gestione e l'operatività.

Dopo un biennio comune, l'indirizzo si dirama in tre articolazioni: "engastronomia", "sala e vendita", "accoglienza turistica".

Un'offerta formativa ricca e diversificata che riserva forte importanza alla pratica, essenziale per la preparazione degli studenti al mercato del lavoro.

Come iscriversi!



Le iscrizioni alle classi prime saranno in modalità online. La piattaforma ministeriale sarà attiva da gennaio 2023.

ORIENTATI AL MAGGIA



Scannerizza il QR Code per rimanere sempre aggiornato sui nostri Open Days, Open restaurant e lezioni/laboratori aperti.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E. Maggia" - Stresa

Sede Campus Maggia:

Via per Binda n. 47

Sede Rebra Maggia: Via Antonio Fogazzaro n. 1

Uffici Segreteria presso Sede Campus Maggia

Tel.: 032331194 | Mail: info@istitutomaggia.it

Docenti referenti orientamento

Prof.ssa Laura Palumbo: orientamento

Prof. Felice Fioretti: collaboratore DS

Mail: orientamento@istitutomaggia.it | Sito: orientamento.istitutomaggia.it

Istituto professionale per l'Engastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il futuro inizia oggi.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE E. MAGGIA



QUADRO BIENNIO COMUNE

Area generale	CL 1°	CL 2°
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Geografia		2
Storia	2	
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
IRC / Att. alternative	1	1
	18	18

Area di indirizzo	CL 1°	CL 2°
Seconda lingua straniera	2	3
Scienze integrate	2	2
Tic	2	1
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. serv. enogast. - cucina	2	2
Lab. serv. enogast. bar - sala e vendita	2	2
Lab. serv. accoglienza turistica	2	2
	14	14

QUADRO TRIENNIO

Area generale	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC / Att. alternative	1	1	1
	14	14	14

Area di indirizzo articolazione enogastronomia	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Lab. enogastronomia - cucina	7	6	5
Lab. enogast. bar - sala e vendita		2	2
Inglese tecnico	1	1	1
	18	18	18

Al termine del percorso formativo le competenze acquisite spazieranno dalla scienza e cultura dell'alimentazione alle lingue straniere, fino ad arrivare alla gestione dell'attività enogastronomica e ricettiva e **consentiranno di accedere a tutte le facoltà universitarie e di inserirsi facilmente nel mercato del lavoro in aziende pubbliche e private del settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera.**

Area di indirizzo articolazione sala e vendita	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Lab. enogastronomia - cucina		2	2
Lab. enogast. bar - sala e vendita	7	6	5
Inglese tecnico	1	1	1
	18	18	18

Area di indirizzo articolazione accoglienza turistica	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Tecniche di comunicazione		2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	2		
Lab. accoglienza turistica	7	6	5
Arte e territorio		2	2
Inglese tecnico	2	1	2
	18	18	18



OGGI



DOMANI

**IL TUO
FUTURO
INIZIA
OGGI.**

Gli sbocchi professionali a cui i diplomati potranno accedere spaziano dalla ristorazione commerciale o industriale, all'agenzia di consulenza per la gestione del settore food&beverage, al settore alberghiero ed extralberghiero, operatore presso agenzie viaggi, tour operator, event&wedding planner o assistente di volo, di terra, di mare.