

I.I.S. STATALE

ERMINIO MAGGIA

Orientati al Maggia

Dal 1938 il Maggia è...

- LA PRIMA SCUOLA ALBERGHIERA D'ITALIA
- **TRADIZIONE.....**
 - I nostri valori si basano su una **formazione di qualità** ma anche una solida **educazione alla disciplina.**
- **.....MA ANCHE INNOVAZIONE!**
 - Hotel Maggia & **LeLeve Restaurant**
 - **Alternanza scuola-lavoro (PTCO)** in contesti di eccellenza
 - **Internazionalizzazione**
Scambi linguistici & Erasmus+

Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- BIENNIO COMUNE con i LABORATORI di:
 - ❖ CUCINA
 - ❖ SALA & VENDITA
 - ❖ ACCOGLIENZA TURISTICA

...e poi, dal terzo anno, **sceglierai il percorso che preferisci.**

Seconda lingua straniera a scelta tra
LINGUA FRANCESE o TEDESCA



Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



QUADRO BIENNIO COMUNE			
AREA GENERALE			
ASSI CULTURALI		1°	2°
Asse dei linguaggi	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
	LINGUA INGLESE	3	3
Asse Matematico	MATEMATICA	4	4
Asse storico- Sociale	GEOGRAFIA	2	0
	STORIA	0	2
	DIRITTO E ECONOMIA	2	2
Scienze motorie	SCIENZE MOTORIE	2	2
RC	RELIGIONE CATTOLICA	1	1
TOTALE AREA GENERALE		18	18
AREA DI INDIRIZZO			
ASSI CULTURALI		1°	2°
Asse dei linguaggi	SECONDA LINGUA STRANIERA	2	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	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. SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		14	14

Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



CUCINA - triennio

QUADRO TRIENNIO				
AREA GENERALE				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
	LINGUA INGLESE	2	2	2
Asse Matematico	MATEMATICA	3	3	3
Asse storico-Sociale	STORIA	2	2	2
Scienze motorie	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC	RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
TOTALE AREA GENERALE		14	14	14
AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	3	4
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	3
	LAB. ENOGASTRONOMIA - CUCINA	7	6	5
	LAB. ENOGASTRONOMIA - BAR - SALA E VENDITA	0	2	2
	INGLESE TECNICO	1	1	1
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		18	18	18

Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



SALA E VENDITA - triennio

QUADRO TRIENNIO				
AREA GENERALE				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
	LINGUA INGLESE	2	2	2
Asse Matematico	MATEMATICA	3	3	3
Asse storico-Sociale	STORIA	2	2	2
Scienze motorie	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC	RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
TOTALE AREA GENERALE		14	14	14
AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	3	4
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	3
	LAB. ENOGASTRONOMIA - CUCINA	0	2	2
	LAB. ENOGASTRONOMIA - BAR - SALA E VENDITA	7	6	5
	INGLESE TECNICO	1	1	1
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		18	18	18

Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



ACCOGLIENZA TURISTICA - triennio

QUADRO TRIENNIO				
AREA GENERALE				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
	LINGUA INGLESE	2	2	2
Asse Matematico	MATEMATICA	3	3	3
Asse storico-Sociale	STORIA	2	2	2
Scienze motorie	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC	RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
TOTALE AREA GENERALE		14	14	14
AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	2	2
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	0	0
	LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	7	6	5
	ARTE E TERRITORIO	0	2	2
	INGLESE TECNICO	2	1	2
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		18	18	18

SBOCCHI PROFESSIONALI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

- Lavorare nella ristorazione, nel settore alberghiero, nel settore turistico-ricettivo
- Insegnare le discipline di laboratorio
- Accedere ad ogni facoltà universitaria
- Gestire una tua attività



Liceo linguistico + Cultura enogastronomica e del territorio*

QUALI LINGUE SI STUDIANO?

DAL PRIMO AL QUINTO ANNO

- ❖ INGLESE
- ❖ TEDESCO
- ❖ SPAGNOLO

Nel primo biennio possibilità di scelta di:

Laboratorio di **LINGUA DEI SEGNI**



Dal terzo anno possibilità di scelta tra

LINGUA FRANCESE O LINGUA RUSSA

*in fase di approvazione da parte degli enti competenti



Liceo linguistico

+ Cultura enogastronomica e del territorio

QUADRO ORARIO SETTIMANALE LICEO LINGUISTICO					
Materie di insegnamento	Cl. 1°	Cl. 2°	Cl. 3°	Cl. 4°	Cl. 5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Latino	1	2			
Lingua inglese	4	4	3	3	3
Lingua tedesca	3	3	4	4	4
Lingua spagnola	3	3	4	4	4
Geostoria	2	2			
Storia			1	1	2
Filosofia			2	2	2
Matematica	2	1	2	2	2
Informatica	1	1			
Fisica			2	1	1
Sc. integrate (Sc. Terra e Biologia)	2	2	1	2	1
St. arte			2	2	2
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Cultura enogastronomica e del territorio	2	2	2	2	2
ORE SETTIMANALI	27	27	30	30	30

SBOCCHI PROFESSIONALI

LICEO LINGUISTICO + CULTURA ENOGASTRONOMICA E DEL TERRITORIO

- Lavorare nelle multinazionali e nelle società di import-export
- Lavorare nelle agenzie di traduzione
- Lavorare nelle aziende di trasporto aeronautico, navale e di terra
- Accedere a tutte le facoltà universitarie



Istituto tecnico economico indirizzo turistico

- COSA SI STUDIA?

LINGUE STRANIERE

- ❖ Inglese
- ❖ Tedesco
- ❖ Russo (dal terzo anno)



LABORATORIO DI TECNICHE E TECNOLOGIE
TURISTICHE

DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI

SOGGIORNO STUDIO IN RUSSIA

Istituto tecnico economico indirizzo turistico



QUADRO ORARIO SETTIMANALE TECNICO TURISTICO

Materie di insegnamento	Cl. 1°	Cl. 2°	Cl. 3°	Cl. 4°	Cl. 5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	3	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		1			
Sc. integrate (Sc. Terra e Biologia)	2	2			
Geografia	2	3	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Lingua tedesca	3	3	3	3	3
Lingua russa			3	3	3
Matematica	3	3	3	3	3
Sc. e Tecnol. Info	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Discipline turistiche e aziendali			4	3	4
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e legislazione turistica			2	2	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Arte e territorio			2	2	2
Tecniche e tecnologie turistiche	2	2	2	2	
Religione cattolica	1	1	1	1	1
ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

SBOCCHI PROFESSIONALI

TECNICO ECONOMICO

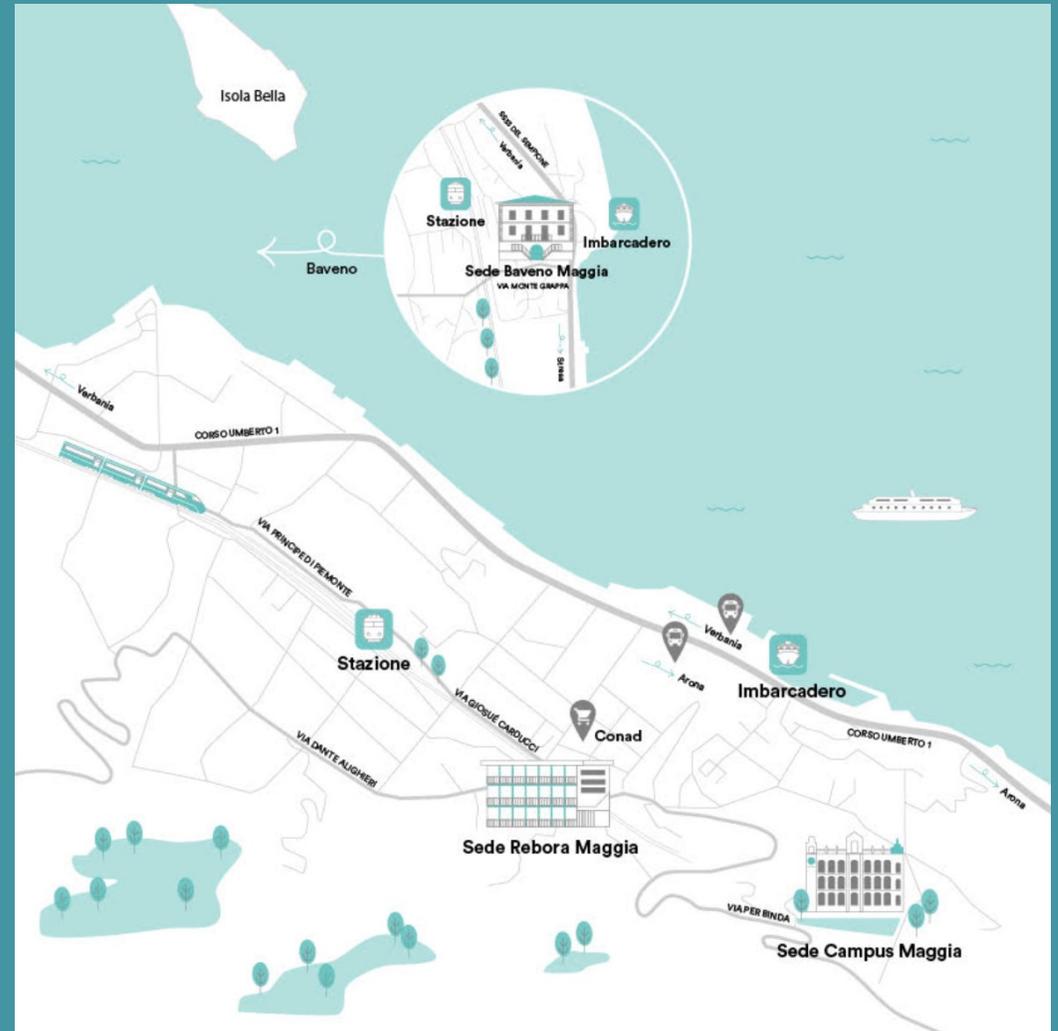
INDIRIZZO TURISTICO



- Lavorare come esperto di marketing turistico
- Lavorare come guida turistica
- Front & Back office
- Dirigere un albergo
- Accedere a tutte le facoltà universitarie

Le nostre sedi

- Campus Maggia
- Plesso Rebora
- Baveno



Campus Maggia Stresa



Plesso Rebora Stresa



**Le nostre sedi
Plesso Baveno
(solo tecnico
turistico)**



Le Leve Restaurant Ristorante didattico



MARZO 2020 - N.1

LE LEVE NEWS

IL NUOVO RISTORANTE DIDATTICO DEL MAGGIA PROPONE IL SERVIZIO D'ASPORTO DELIVERY 1.0

DAL 22 MARZO LA POSSIBILITÀ DI USUFRUIRE DEL SERVIZIO DI ASPORTO DELIVERY 1.0 DEL RISTORANTE DIDATTICO LE LEVE RESTAURANT DI STRESA

UN MENU SANO E LEGATO AL TERRITORIO

LO "SMASH BASIL", DAL NOSTRO ORTO BOTANICO

MIXOLOGY TAKE AWAY

UN COCKTAIL ANALCOLICO AD ACCOMPAGNARE IL MENU D'ASPORTO CHE VERRÀ PREPARATO IN OCCASIONE DEL SERVIZIO DELIVERY. DURANTE IL MESE DI MARZO, DAGLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ERMILIO MAGGIA DI STRESA, SI TRATTA DI UN MIX DI PROFUMI MEDITERRANEI E DI ERBE AROMATICHE A "KM ZERO", TRA GLI INGREDIENTI. INAFELI, I NOSTRI BARTENDER HANNO AGGIUNTO I BOUQUET DI ODORI DEL NOSTRO ORTO BOTANICO, SITUATO AL PRIMO PIANO DELLA SEDE CENTRALE DELL'ISTITUTO IN VIA A. MANARDI A STRESA. (continua a p. 2)

È dal 22 marzo che si potrà assaggiare il Delivery 1.0: un menu ispirato a quelli che avremmo potuto assaggiare al ristorante didattico Le Leve Restaurant, rivisitato da pionierone e le immancabili Margheritine di Stresa, il celebre biscotto che non può mancare in qualsiasi ristorante di livello de "La Parla del Lago". A completamento dell'offerta vi è inoltre la possibilità di aggiungere in abbinamento una bottiglia di vino dell'azienda vinicola Patrone di Domodossola.

ATTENZIONE

Il menu sarà consegnato all'esterno dell'Istituto nel rispetto delle normative vigenti. Le persone che ritengono il menu dovranno rispettare le misure previste per gli appuntamenti nella propria zona di residenza o domicilio.

PAGINA 1



CENTRALITÀ DELLO STUDENTE

«ESSERE STUDENTI AL MAGGIO
SIGNIFICA ESSERE

AL CENTRO
DELL'ATTENZIONE:

DIRIGENTE, DOCENTI, TUTOR
E PERSONALE SCOLASTICO
LAVORANO INSIEME ALLA
COSTRUZIONE DEL

TUO FUTURO»



COMITATO GENITORI

Nel nostro istituto i genitori di studenti ed ex studenti sono a disposizione per informazioni e supporto relativamente a:

- ❖ Convenzione divisa
- ❖ Alloggi per studenti fuori sede (Convitto e Residence)
- ❖ Trasporti



Stay updated!

www.orientamento.istitutomaggia.it

orientamento@alberghierostresa.it

