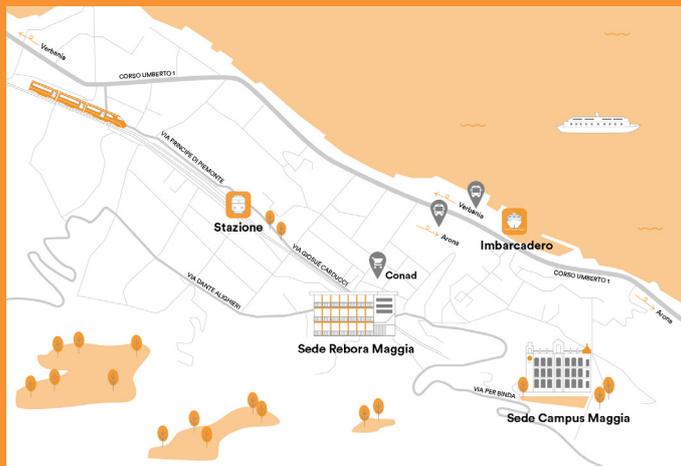


ORIENTATI  
AL MAGGIA



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 Reborra Maggia: Via Antonio Fogazzaro n. 1

Uffici Segreteria presso Sede Campus Maggia

Tel. 032331194 | Mail: info@alberghierostresa.it

Docenti referenti orientamento

Prof.ssa Palumbo Laura, Prof. Fioretti Felice:

Mail: orientamento@alberghierostresa.it

Sito: orientamento.istitutomaggia.it

Istituto professionale  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera

Il futuro inizia oggi.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE  
SUPERIORE STATALE  
E. MAGGIA



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'enogastronomia, dell'ospitalità alberghiera  
e del turismo.

Storicità, professionalità e prestigio fanno sì che  
il nome dell'Istituto sia riconosciuto  
a **livello internazionale**.

I PLUS  
DEL MAGGIA



Studio all'estero

- 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



Istituto professionale  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera

Il corso è rivolto a coloro che intendono diventare professionisti del futuro nei settori dell'enogastronomia 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: "enogastronomia", "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 2022**.

## 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	2	2
Religione cattolica	1	1
	<b>18</b>	<b>18</b>

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
	<b>14</b>	<b>14</b>

## 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	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

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
	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

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.**



**OGGI**

**IL TUO  
FUTURO  
INIZIA  
OGGI.**

**DOMANI**

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.

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
	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

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
	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>