

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E. Maggia" - Stresa

Sede Campus Maggia (anche Uffici Segreteria):

Via per Binda n. 47

Tel. 032331194

Mail: info@alberghierostresa.it

Docenti referenti orientamento

Prof.ssa Palumbo Laura, Prof. Fioretti Felice:

Mail: orientamento@alberghierostresa.it

Sito: orientamento.istitutomaggia.it

Liceo Linguistico + Cultura Enogastronomica e del Territorio

Il futuro inizia
qui



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.

Partendo da un'esperienza consolidata, **amplia la propria offerta formativa con due indirizzi**: tecnico turistico e liceo linguistico, allo scopo di garantire una formazione ed una preparazione adeguata ai tempi ed alle aspettative della società.

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

I PLUS DEL MAGGIA



Promuoviamo lo studio all'estero

- Certificazioni linguistiche (Cambridge, DELF, Goethe)
- Soggiorni studio e Erasmus +
- Studiamo inglese, francese, tedesco, russo, spagnolo e lingua dei segni



Lo studente al centro

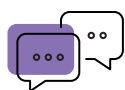
- Stage in strutture accreditate
- Master class: lezioni con chef stellati e maitre
- Apple Lab
- Laboratori con attrezzature d'avanguardia



Amiamo il Green e la socializzazione

- Le Leve Restaurant è un ristorante didattico aperto a tutti, gestito dai nostri studenti
- Frutteto didattico: il nostro km super 0





Liceo Linguistico + Cultura Enogastronomica e del Territorio

Il corso è rivolto a coloro che intendono diventare professionisti del futuro in ambito linguistico e di sviluppo internazionale.

Il progetto formativo valorizza, attraverso un approccio umanistico - letterario, la conoscenza delle lingue, del pensiero, delle arti, della cultura europea, della cultura enogastronomica e del territorio, in un'ottica di **valorizzazione del made in Italy** come settore da sempre trainante per l'economia nazionale.

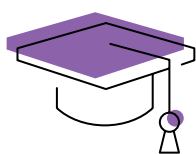
Caratteristica distintiva del corso è lo studio delle seguenti lingue straniere: **inglese, tedesco, spagnolo**.
Potranno essere attivate: al biennio, a scelta, **lingua dei segni**; dal terzo anno, a scelta, **francese o russo**.

Gli **scambi linguistici** con l'estero hanno l'obiettivo di internazionalizzare l'educazione anche attraverso la conoscenza dei diversi patrimoni culturali ed enogastronomici.

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 Biolog.)	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
	27	27	30	30	30

Al termine del percorso formativo si acquisiranno specifiche **competenze linguistiche**, unite a una solida preparazione relativa alla ricchezza del patrimonio culturale ed enogastronomico.



OGGI

**IL TUO
FUTURO
INIZIA
OGGI.**

DOMANI

L'indirizzo consente l'accesso a tutte le **facoltà universitarie** e di **inserirsi facilmente nel mondo del lavoro** spaziando dalle multinazionali, alle agenzie di traduzione o di servizi turistici all'estero, agli studi di trading, commercio internazionale e finanza, società di import/export, aziende di trasporto aeronautico o navale, web marketing, new media e società editoriali.

Come iscriversi

Le iscrizioni alle classi prime saranno in modalità online. La piattaforma ministeriale sarà attiva da **gennaio 2022**.
Troverete il link sul nostro sito orientamento.
In caso di difficoltà potete contattare la Segreteria studenti.

**ORIENTATI
AL MAGGIA!**

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

