



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E. Maggia" - Stresa

Sede Campus Maggia (anche Uffici Segreteria):

Via per Binda n. 47

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

Sede Rebora Maggia: Via Antonio Fogazzaro n. 1

Docente referente orientamento: Prof.ssa Laura Palumbo

Mail: orientamento@istitutomaggia.it

Sito: orientamento.istitutomaggia.it

Operatore della Ristorazione

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

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. Ha poi ampliato 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**. Nel 2023 ha vinto il concorso come **miglior istituto alberghiero d'Italia**.

I PLUS DEL MAGGIA



Promuoviamo lo studio all'estero

- Certificazioni linguistiche (Cambridge, DELF, Goethe, DELE)
- **Soggiorni studio dalla classe 1^a**
- **Erasmus +**
- Studiamo inglese, francese, tedesco, russo, spagnolo e lingua dei segni



Lo studente al centro

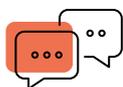
- Stage in strutture accreditate
- Master class e incontri con esperti del settore
- Apple Lab
- Laboratori con attrezzature d'avanguardia



Amiamo il Green e la socializzazione

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





Operatore della Ristorazione

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti



Costo
Gratuito



Durata
3 anni



Stage
300 ore



Destinatari
Studenti in possesso di Licenza Media

L'operatore della ristorazione - preparazione degli alimenti e allestimento piatti si occupa delle diverse fasi della preparazione dei pasti per alberghi, ristoranti, mense aziendali e ospedaliere, partendo dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto. Lavora in collaborazione con altri cuochi e aiuto-cuochi.

Il percorso formativo dura **3 anni**, con 300 ore di stage. Il titolo di studio rilasciato è un Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale.

Fai **tanta pratica** con noi in modo da avere concrete possibilità di inserimento nel mondo del lavoro.



OGGI

IL TUO FUTURO INIZIA OGGI.

DOMANI

Alla fine del corso **avrà acquisito le competenze necessarie per entrare nel mondo del lavoro.**

Potrai lavorare ad esempio in alberghi, ristoranti, mense aziendali e ospedaliere, aziende di catering, gastronomie, agriturismi, laboratori artigianali del settore alimentare.

MATERIE

| | |
|---|--|
| Lingua italiana | Tecnica professionale di cucina |
| Storia ed economia | Tecnica professionale della ristorazione |
| Matematica | Attività fisiche motorie |
| Cittadinanza ed orientamento al lavoro/all'autoimprenditorialità | Religione cattolica/Attività alternativa |
| Lingua inglese | Tirocini, Stage e Project work |
| Terminologia di settore in lingua straniera | Esame finale |
| Scienze e tecnologia: cultura del territorio e sicurezza ambientale | |
| Informatica | |
| Principi alimentari e gastronomici | |
| Conservazione dei prodotti alimentari e gestione del magazzino | |

Il quadro orario è indicativo. L'Istituto Maggia è accreditato dalla Regione Piemonte per la macrotipologia M.D. Offerta sussidiaria leFP (Certificato n° 1625/001). La definizione delle qualifiche attivate e dell'offerta formativa è in corso con la Regione Piemonte.

Come iscriversi



Le iscrizioni alle classi prime saranno in modalità online, tieniti aggiornato sul nostro sito orientamento. In caso di difficoltà puoi 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.**

