



INNOVARE NELLA TRADIZIONE

DA ISTITUTO ALBERGHIERO....

... A ISTITUTO

PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ISTITUTO TECNICO TURISTICO



La tradizione:

il “Maggia” è il primo Istituto Alberghiero fondato in Italia nel 1938 con queste finalità professionali:

discrezione
chiarezza
puntualità
disciplina
osservazione
volontà

intelligenza
cultura
lingue
onestà
prontezza
pulizia

gentilezza
precisione
fermezza
aspetto
gioialità
motivazione

L'innovazione:

- *coinvolgere gli studenti nella collaborazione con i compagni, in compiti comuni da svolgere*
- *costruire una conoscenza ancorata a contesti concreti, a problemi da risolvere*
- *non più addestrare gli studenti ad una professione ma formarli attraverso esperienze di alternanza scuola lavoro*



VIENI A VEDERE DOVE NASCE IL FUTURO

La riforma della scuola superiore chiama gli Istituti tecnici e professionali

**“SCUOLE
DELL’INNOVAZIONE”**

Perché?



Se i **licei** sono scuole “classiche” che privilegiano studi teorici e orientati alla tradizione

gli Istituti tecnici e professionali sono
scuole dell'innovazione

- perché privilegiano studi tecnici ed applicativi fortemente orientati al futuro
- perché sono scuole orientate a fornire prodotti/servizi al passo con i tempi

... e che devono formare uomini e donne capaci di cogliere le esigenze di settore ed orientati ad immaginare....

UN FUTURO CHE ANCORA NON C'È!



L'Istituto **Enogastronomico** "Maggia" preparerà studenti in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione, l'organizzazione e la commercializzazione dei servizi;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione;
- comunicare in almeno due lingue straniere
- elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici
- valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio;
- agire nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari;
- operare nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, sia individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita dei servizi alberghieri.



Il curriculum è basato su **un'area generale** per fornire una solida preparazione di base

MATERIE	CI 1	CI 2	CI 3	CI 4	CI 5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1



... e su un'**area specialistica** per raggiungere un'adeguata competenza professionale di settore, spendibile subito nel mercato del lavoro, ma idonea anche alla prosecuzione degli studi in ambito universitario

MATERIE	CI 1	CI 2	CI 3	CI 4	CI 5
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Lab. Ser. Enog. settore cucina	2	2			
Lab. Ser. Enog. settore sala e vendita	2	2			
Lab. Ser. di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'aliment.			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative			4	5	5



Al **terzo anno** l'area specialistica avrà tre articolazioni:

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"			
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		2	2



ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"			
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	6	4	4

ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"			
Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	4	4



L'Istituto **Turistico** "Maggia" preparerà studenti in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione, l'organizzazione e la commercializzazione
- gestire servizi e/o prodotti turistici valorizzando il patrimonio artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;
- collaborare a definire con i soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta turistica
- utilizzare i sistemi informativi, disponibili a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;
- promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;
- intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali.
- riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico
- individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica, fiscale.
- conoscere e parlare tre lingue straniere



Il curriculum è basato su un' **area generale** per fornire una solida preparazione di base

MATERIE	CI 1	CI 2	CI 3	CI 4	CI 5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1



... e su un'**area specialistica** per raggiungere un'adeguata competenza professionale di settore, spendibile subito nel mercato del lavoro, ma idonea anche alla prosecuzione degli studi in ambito universitario

MATERIE	CI 1	CI 2	CI 3	CI 4	CI 5
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2



Con la riforma in atto la nostra mission sarà ancora
quella di sempre:

ESSERE UNA SCUOLA *****

Tutta l'attività didattica si fonderà ancora sulla simulazione di un HOTEL a 5 STELLE, per fornire allo studente quelle competenze e quello stile che saranno richiesti nel futuro ambito di lavoro e nella società

- **comportamento garbato e misurato**
- **cortesia**
- **gentilezza, accuratezza, precisione**
- **ordine della persona**
- **stile, signorilità, discrezione**



LE SCELTE DIDATTICHE DELL'ISTITUTO

Il senso e le motivazioni di questo modello educativo trovano applicazione nel REGOLAMENTO D'ISTITUTO:

il senso e le motivazioni di questo modello educativo sono fornite quotidianamente dai docenti



perché da regolamento scolastico diventi poco per volta l'autentico modo di vivere per i nostri alunni,

al fine di realizzare una continuità tra l'apprendere a scuola e l'apprendere al di fuori di essa.

LE SCELTE EDUCATIVE DELL'ISTITUTO

Per essere una scuola ***
occorre il coinvolgimento delle famiglie**



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "E. Maggia"-Stresa
Viale Albano Mainardi, 5 28838 STRESA (VB) Tel. 0323/31194 Fax 0323/33649 E-Mail iamaggia@tin.it
C.F. 81002420032 Cod. MIUR: VBRJH01000T

PATTO DI CORRESPONSABILITA' EDUCATIVA

Diritti degli studenti	Lo studente si impegna a:	La famiglia si impegna a:	L'Istituto si impegna a:
Art. 2 comma 1: " Lo studente ha diritto ad una formazione culturale e professionale qualificata che rispetti e valorizzi, anche attraverso l'orientamento, l'identità di ciascuno e sia aperta alla pluralità delle idee".	<ul style="list-style-type: none">▪Studiare con assiduità e serietà.▪Recuperare le insufficienze, facendo leva innanzitutto sulle proprie risorse, utilizzando al meglio i servizi offerti dalla scuola e gestendo responsabilmente gli impegni extracurricolari ed extrascolastici.▪Mantenere un comportamento corretto durante le lezioni ed anche nel cambio dell'ora e all'uscita dalla scuola	<ul style="list-style-type: none">▪Collaborare con la scuola nell'azione educativa e didattica, rispettando la libertà di insegnamento dei docenti.▪Seguire il lavoro scolastico dei figli, stimolando la motivazione▪Verificare l'applicazione e i tempi di studio dei figli▪Accompagnare il figlio nel recupero di eventuali lacune vigilando su una proficua partecipazione alle iniziative promosse dalla scuola o provvedendo diversamente.▪Fornire ai docenti tutte le informazioni utili alla conoscenza dell'alunno.	<ul style="list-style-type: none">▪Organizzare attività didattiche adeguate ai ritmi di apprendimento degli alunni▪Rispettare la specificità di ciascun alunno.▪Formulare consegne chiare e precise per ogni attività proposta▪Distribuire i carichi di lavoro in modo equilibrato▪Aiutare gli studenti nell'acquisizione di un metodo di lavoro adeguato al proprio stile cognitivo



I progetti per gli studenti



- **ACCOGLIENZA**
- **LOTTA AL DISAGIO “Non vogliamo essere fantasmi!”**
- **INTEGRAZIONE**
- **CONTINUITA' E ORIENTAMENTO**
- **STAGES ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**
- **PROMOZIONE E SVILUPPO DELL' APPRENDIMENTO PROFESSIONALE MEDIANTE SERVIZI E CONCORSI**

