

PERCORSI SCOLASTICI DI ECCELLENZA
CHE UNISCONO LA PRATICA LABORATORIALE
ALLA TEORIA DIDATTICA

BIENNIO COMUNE
ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

TRIENNIO PERSONALIZZATO
ENOGASTRONOMIA
ENOGASTROMIA PRODUZIONE DOLCIARIA
SALA VENDITA BAR
ACCOGLIENZA TURISTICA
AL TERZO ANNO QUALIFICA PROFESSIONALE
APPRENDISTATO DUALE
STAGE IN AZIENDA

QUARTO ANNO
APPRENDISTATO DUALE
STAGE IN AZIENDA
PERCORSI ERASMUS ALL'ESTERO

QUINTO ANNO
DIPLOMA DI STATO
FORMAZIONE TRIMESTRALE ALL'ESTERO

INSERIMENTO
NEL MONDO
DEL LAVORO

UNIVERSITA'

ACCADEMIA
E ITS

CORSI SERALI PER ADULTI

Il Corso Serale incontra le esigenze dei numerosi adulti, già occupati o in cerca di occupazione, che vogliono completare la propria formazione culturale per andare verso sicure prospettive occupazionali. I corsi, triennali o quinquennali, si svolgono da fine settembre ad inizio giugno e sono finalizzati al conseguimento del diploma di stato per tecnico dei servizi della ristorazione.

LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI ALL'AVANGUARDIA,
UNA PROSSIMA SEDE DI GRANDE PRESTIGIO
A DUE PASSI DALLA STAZIONE FERROVIARIA,
UNA CITTA' A MISURA DI FAMIGLIE E STUDENTI,
UNA SCUOLA CHE CREDE NELL'INTERNAZIONALIZZAZIONE,
LEADER NEL SETTORE DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA E TURISTICA
RICONOSCIUTA A LIVELLO NAZIONALE.

ISTITUTO MAGNAGHI-SOLARI

VIALE ROMAGNOSI 7

SALSOMAGGIORE TERME

www.magnaghisolari.edu.it

tel. 0524572270

pris006003@istruzione.it



SCRIVI IL TUO FUTURO
PUNTANDO ALL'ECCELLENZA:
VIVI L'ESPERIENZA
DELL'ISTITUTO MAGNAGHI
DI SALSOMAGGIORE TERME





Un BIENNIO COMUNE
per costruire un percorso di eccellenza
nel V Polo Scolastico dell'Emilia
Romagna "Parma Land & Food",
con i più grandi esperti del settore .

QUADRO ORARIO	BIENNIO		TRIENNIO		
	1	2	3	4	5
Lingua e lett. Italiana	4	4	4	4	4
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate - Scienze della Terra e Biologia	3	-	-	-	-
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Lingua Francese	-	3	3	3	3
Inglese tecnico	-	-	1	1/2	1/2
TIC- Lab. Informatica	3	-	-	-	-
RC/ attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative	-	-	3	4	4
OBBLIGATORIO NEL BIENNIO, OPZIONALE NEL TRIENNIO					
Lab. Servizi enogastronomici Cucina	4	4	7	6	6
Lab. Produzione dolciaria artigianale			7	6	6
Lab. Servizi Sala, Vendita e Bar	4	4	7	6	5
Lab. Accoglienza Turistica Arte e territorio	2	3	7	6	5
			-	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

DALLA CLASSE TERZA SCEGLI IL TUO FUTURO:

percorsi di formazione in Italia e all'estero,
progetti Erasmus di avanguardia, percorsi di eccellenza.

COSTRUISCI IL TUO PROFILO PROFESSIONALE



ENOGASTRONOMIA

Un percorso di grande formazione che punta all'eccellenza nell'enogastronomia. Un piano di studi mirato al potenziamento nella classe terza delle ore laboratoriali di cucina. Lo studente, al termine del quinquennio, è in grado di intervenire nella trasformazione, nella valorizzazione e nella presentazione dei prodotti enogastronomici. Studi che daranno le competenze per operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni ed individuando le nuove tendenze.

SERVIZI SALA VENDITA E BAR

Un piano di studi che coniuga le competenze per le attività operative e gestionali per l'amministrazione, la produzione, l'organizzazione, l'erogazione e la vendita di prodotti e servizi enogastronomici. Una buona formazione culturale unita ad una preparazione professionale flessibile e polivalente che tocca le professioni di Maître, Barman e mira all'eccellenza nel servizio di sala e nella promozione dell'enogastronomia.



ENOGASTRONOMIA

PRODUZIONE DOLCIARIE ARTIGIANALI

Al termine del primo biennio è possibile scegliere, nell'ambito dell'articolazione di Enogastronomia, questa opzione che si caratterizza per lo sviluppo delle conoscenze mirate alle produzioni artigianali ed industriali dolciarie e da forno. Un piano di studi che prevede una forte laboratorialità nel settore della Pasticceria e la capacità di attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Un piano di studi che punta alla formazione nella promozione e nella gestione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi stessi per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche. Al termine del percorso lo studente saprà gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria.