



IIS ITI-IPA-ITA E. MAJORANA

Corigliano-Rossano (CS)

TEL. 0983 511085 – 0983 510266

CSIS064009@ISTRUZIONE.IT

WWW.IISMAJORANAROSSANO.EDU.IT

NOI QUI AL MAJORANA
#governiamolabellezza



**Istituto
Professionale
Alberghiero**

SS 106 JONICA – CONTRADA FRASSO – CORIGLIANO-ROSSANO (CS)

CODICE DI ISCRIZIONE: CSRA06402A



**ISTITUTO
PROFESSIONALE DI
STATO SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

ENOGASTRONOMIA

SALA-BAR E VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

VIVIAMO IN UNA TERRA STRAORDINARIA, RICCA DI BIODIVERSITÀ E OPPORTUNITÀ.

Abbiamo la possibilità di trasformare in ricchezza e reddito il grande patrimonio identitario ed esperienziale della terra in cui viviamo: da quello paesaggistico a quello agroalimentare ed enogastronomico.

Realizzando qui il sogno di diventare barman, chef, chef pâtissier, consulenti ristorativi, food & beverage manager, sommelier, pizzaioli, ristoratori.

Diventando qui operatori nel settore del turismo e dell'accoglienza, come animatore turistico o direttori d'albergo, organizzatore di eventi, progettista di destinazioni turistiche, receptionist o guida turistica, travel designer o revenue manager.

Consolidando qui il profilo di cameriere professionista, hostess o steward di crociera o del maître di sala.





MAI COME IN QUEST'EPOCA C'È BISOGNO DI ESPERTI IN ENOGASTRONOMIA ED IN EDUCAZIONE ALIMENTARE.

Sono tutte figure professionali qualificate, oggi ricercatissime su scala nazionale, anche e soprattutto dalle aziende del turismo, della ricettività e della ristorazione.





LABORATORI

Bar didattico

Chimica

Cucina

Informatica

Multimediale di lingua

Panificazione

Pasticceria

Pizzeria

Reception

Sala ristorante

Servizi di sala



IN **CALABRIA** EREDITIAMO **UN PATRIMONIO PAZZESCO.** MI PIACEREBBE **PROMUOVERE** LA NOSTRA **TERRA** COME **DESTINAZIONE TURISTICA.**

All'Alberghiero del Majorana, contiguo all'Istituto Agrario ed alla sua azienda agricola speciale con 18 ettari, ci muoviamo in questa direzione strategica, facendo didattica nei laboratori ed all'esterno, confrontandoci con realtà produttive ed economiche modello del territorio, promuovendo il metodo ed il valore aggiunto dell'economia circolare e della filiera corta; della preferenza per le produzioni autentiche e della loro trasformazione, dell'educazione e della sovranità alimentare; della missione e della responsabilità sociale per uno sviluppo eco-sostenibile e durevole della nostra regione.



PER QUESTO NOI SCEGLIAMO L'ALBERGHIERO MAJORANA

COSA POSSO FARE SUBITO DOPO

IN ENOGASTRONOMIA

- Cuoco - Chef
- Food & Beverage manager
- Ristoratore
- Pasticcere
- Consulente ristorativo
- Pizzaiolo
- Chef Pâtissier

IN SERVIZI DI SALA - BAR E VENDITA

- Cameriere professionale
- Maitre di sala
- Food & Beverage manager
- Barman
- Ristoratore

IN ACCOGLIENZA TURISTICA

- Receptionist
- Direttore d'albergo
- Hostess/Steward di crociera
- Organizzatore di Congressi
- Guida turistica
- Accompagnatore turistico
- Organizzatore di eventi
- Animatore turistico
- Direttore di agenzia viaggi

- Iscrivermi all'università
- Insegnante tecnico pratico (ITP) per le materie professionalizzanti negli istituti alberghieri



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

PNRR ISTRUZIONE

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA Componente 1 –
Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università Investimento 1.4:
Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e
di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica Azioni di prevenzione e contrasto della
dispersione scolastica (D.M. 170/2022) Titolo Progetto: CONTRASTO ALLA DISPERSIONE
Codice: M4C1114-2022-981-P-18699 - CUP: I34D22003740006