



NOVITÀ

LICEO DEL MADE IN ITALY

**LICEO ENOGASTRONOMICO
E DELL'OSPITALITÀ**



LICEO DEL MADE IN ITALY

LICEO ENOGASTRONOMICO E DELL'OSPITALITÀ

Dove teoria e pratica si incontrano per creare professionisti e cittadini consapevoli

Il nuovo indirizzo arricchisce l'offerta formativa dell'IPSEOA Carlo Porta di Milano, storico istituto alberghiero di eccellenza dal 1979, riconosciuto a livello locale e nazionale per la qualità nella formazione nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità.

Il Liceo Enogastronomico e dell'Ospitalità offre un percorso unico: unisce la solidità della formazione liceale con lo studio delle culture del cibo, del turismo e della valorizzazione del territorio. L'obiettivo è formare professionisti capaci di coniugare cultura, imprenditorialità e tradizione, promuovendo le eccellenze italiane nel mondo e contribuendo allo sviluppo sostenibile e competitivo del settore.

UN PERCORSO COMPLETO E INNOVATIVO

Il Liceo dura cinque anni.

- Primo biennio: solide basi nelle discipline dell'area generale e avvio allo studio di economia e diritto, con attenzione ai meccanismi del mercato e alla gestione delle imprese.

- Secondo biennio e quinto anno: approfondimento delle dinamiche dei settori produttivi italiani, competenze avanzate in economia, diritto e management, focus su marketing, internazionalizzazione e promozione dei prodotti agroalimentari, della ristorazione e dell'ospitalità.
- CLIL: insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua inglese.

Durante il percorso, gli studenti sviluppano non solo competenze economiche e giuridiche, ma anche soft skills molto richieste nel mondo del lavoro: lavoro in team, comunicazione interculturale, digital marketing, utilizzo dei social media e degli strumenti multimediali per la promozione turistica e dei prodotti enogastronomici.

QUADRO ORARIO BIENNIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI	1° ANNO	2° ANNO
Lingua e letteratura italiana	132	132
Storia	66	66
Geografia	33	33
Diritto	66	66
Economia politica	66	66
Scienze dell'alimentazione	66	66
Lingua e cultura straniera 1 (Inglese)	99	99
Lingua e cultura straniera 2 (Francese/Tedesco)	66	66
Matematica	99	99
Scienze naturali	66	66
Storia dell'arte e del territorio	66	66
Scienze motorie	66	66
Religione cattolica/attività alternativa	33	33
Totale ore	924	924

QUADRO ORARIO TRIENNIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	132	132	132
Storia	66	66	66
Filosofia	66	66	66
Diritto dell'enogastronomia e turismo	66	66	66
Economia e gestione aziende ristorative e ricettive	66	66	66
Scienze dell'alimentazione	66	66	66
Lingua e cultura straniera 1 (Inglese)	99	99	99
Lingua e cultura straniera 2 (Francese/Tedesco)	99	99	99
Matematica	99	99	99
Scienze naturali	66	66	66
Storia dell'arte e del territorio	66	66	66
Scienze motorie	66	66	66
Religione cattolica/attività alternativa	33	33	33
Totale ore	990	990	990

DIDATTICA LABORATORIALE, PROGETTI E STAGE

Il nuovo indirizzo nasce all'interno di un istituto dotato di moderni laboratori e forti relazioni con aziende prestigiose del settore.

Dal secondo anno è prevista l'attivazione di due laboratori interdisciplinari e attività pratiche:

- Il Laboratorio Interdisciplinare «Coltivare Saperi, Servire Valori: sapere, fare e comunicare il cibo». Gli studenti partecipano a progetti che combinano elementi di scienze dell'alimentazione, diritto e comunicazione con l'esperienza nei laboratori di cucina e sala.

Attraverso attività pratiche,che coinvolgono insegnamenti laboratoriali in sinergia con le altre discipline, gli studenti saranno chiamati a svolgere progetti come la creazione di campagne pubblicitarie, la progettazione di eventi, la predisposizione di pacchetti turistici.

Gli studenti apprendono così le strategie per comunicare efficacemente, valorizzando le tradizioni e l'innovazione nel contesto attuale.

- Il Laboratorio Interdisciplinare «Economia del gusto: strumenti per la valorizzazione del territorio» si concentra sull'analisi delle dinamiche di mercato e delle strategie di internazionalizzazione delle imprese italiane del settore agroalimentare e turistico. Gli studenti esplorano i distretti produttivi, comprendendo il loro ruolo nella creazione di eccellenze locali e nel contesto globale. Attraverso case studies e simulazioni aziendali acquisiscono competenze in analisi di mercato, marketing internazionale e gestione d'impresa, sviluppando un approccio strategico per promuovere i prodotti italiani sui mercati esteri e affrontare le sfide della globalizzazione. Sono inoltre previsti stage e tirocini presso aziende prestigiose del set-

QUADRO ORARIO					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Laboratori interdisciplinari per il made in Italy (laboratori cucina, sala, ricevimento, scienze alimentazione/economia e gestione aziende ricettive)		30	40	50	60
PCTO per il made in Italy		20	100 ore negli ultimi tre anni		
CLIL			Storia	Arte	Alimentazione



tore dell'enogastronomia, del turismo e dell'ospitalità, che garantiscono un contatto diretto con il mondo del lavoro e opportunità di crescita professionale.

Le attività si svolgono anche in collaborazione con il territorio, con la partecipazione a fiere, concorsi ed eventi enogastronomici, progetti di valorizzazione del patrimonio culturale e turistico di Milano e della Lombardia.

DOTAZIONI E INNOVAZIONE

Gli studenti hanno a disposizione:

- Laboratori di cucina, pasticceria, ricevimento
- Sale attrezzate per eventi e aule multimediali, oltre a strumenti digitali di ultima generazione e software speci-

fici per la gestione alberghiera

- Laboratori o agenzia di viaggi per apprendere

Per:

- **Tradurre la teoria in pratica**
- **Sviluppare competenze professionali reali**
- **Favorire l'orientamento al lavoro**
- **Promuovere l'interdisciplinarietà**

DOPO IL DIPLOMA

Sbocchi professionali

Il Liceo prepara gli studenti a ruoli di responsabilità e figure qualificate nel mondo del turismo, dell'enogastronomia e della promozione culturale.

Gli studenti potranno operare in:

- Aziende di ristorazione e hotelierie
- Tour operator e agenzie di viaggi
- Organizzazione di eventi culturali ed enogastronomici
- Marketing territoriale e consulenza agroalimentare

I laboratori di **cucina, sala, pasticceria e agenzia di viaggi** permettono di sperimentare le competenze in contesti reali, sviluppando autonomia, creatività e capacità di problem solving.

ITS e IFTS

Per chi desidera approfondire le competenze tecnico-professionali:

- **ITS Food and Beverage Management**
- **IFTS Food Specialist**

Questi corsi post-diploma offrono qualificazioni spendibili nel mondo del lavoro e consentono di consolidare le competenze acquisite a scuola, attraverso progetti pratici e tirocini formativi.

Università

Il Liceo "Made in Italy" apre le porte a tutte le facoltà e in particolare ai percorsi **economici, turistico e manageriale**.

INTERNAZIONALIZZAZIONE

La conoscenza delle lingue è fondamentale. L'istituto offre corsi di preparazione alle certificazioni linguistiche:

- Francese
- Tedesco
- Spagnolo
- Cinese

PROGRAMMI ERASMUS+ E SCAMBI INTERNAZIONALI

Gli studenti, nell'ambito della mobilità internazionale, hanno l'opportunità di partecipare a percorsi di formazione scuola-lavoro e a scambi culturali e professionali volti a valorizzare le competenze linguistiche, le skills imprenditoriali e la cittadinanza europea.

L'Istituto attiva due programmi Erasmus+:

Erasmus+ VET, che prevede stage formativi presso prestigiose aziende francesi, spagnole e irlandesi,

Erasmus+ Indire, che promuove scambi con istituti partner come

- Savarin Schule di Berlino
- EPMT di Parigi
- Escuela de Hostelería de Leioa di Bilbao
- Istituto alberghiero Paul Augier di Nizza

Tali esperienze consentono di approfondire le lingue inglese, francese, tedesca e spagnola, sviluppando al tempo stesso autonomia, consapevolezza interculturale e competenze professionali spendibili nel mercato del lavoro europeo.

Sono inoltre previste possibilità di espe-

rienze di scambio e formazione in Cina e Stati Uniti, per una preparazione sempre più internazionale.

ATTIVITÀ SPORTIVE

Lo sport è una componente fondamentale nella vita scolastica; promuove non solo il benessere fisico, ma anche valori importanti come il rispetto, la collaborazione e la disciplina.

Il nostro Istituto, attraverso il Progetto Sport, favorisce il potenziamento delle discipline motorie. Per tutta la durata del percorso scolastico gli studenti hanno l'opportunità di aderire alle attività sportive dell'istituto tra le quali i tornei

di ping-pong, gare di atletica, corsa campestre, uscite sulla neve, vela, canyoning, trekking, squash.

In strutture convenzionate come il Quanta Sport Village e Zero Gravity, gli studenti, con il supporto di istruttori specializzati, possono praticare diverse discipline tra le quali: padel, beach volley, arrampicata, calcio, roller, tiro con l'arco, cardiofitness, tennis.

SERVIZI AGLI STUDENTI

L'Istituto accompagna i ragazzi con attività di orientamento in ingresso e in uscita, tutoraggio personalizzato e supporto nello sviluppo delle competenze.



AZIONE EDUCATIVA DEL CARLO PORTA



L'Istituto pone una particolare attenzione alla crescita umana dello studente nella consapevolezza che la formazione di un professionista di alto livello presuppone, oltre ad una buona preparazione tecnica-professionale, una chiara consapevolezza di sé e la capacità di fare scelte responsabili nella società.

IPSEOA CARLO PORTA

Via Uruguay 26/2- Milano

Telefono 02-38.00.36.86

E-mail: MIRH02000@istruzione.it

Come arrivare:

MM1 Fermata Uruguay

Bus 68/69

Per prenotazioni agli Open Day:

futuristudenti@carloportamilano.edu.it

www.carloportamilano.edu.it