

ISTITUTO ALBERGHIERO
MELLERIO ROSMINI

DOMODOSSOLA

Ospitiamo la crescita



*Siamo allievi e maestri che condividono
un percorso di crescita con altri allievi e maestri*

La nostra Scuola nasce nel 1973 a Macugnaga con il nome "Baita dei Congressi", da una visionaria intuizione di don Sisto Bighiani, prevosto di Macugnaga dal 1945, protagonista della Resistenza, uomo pieno di energie e idee. Fu il primo esempio in Italia di "scuola-albergo".

Dopo essere passato in gestione al Collegio De Filippi, nel 1986 l'Istituto si è trasferito a **Domodossola**, presso il **Collegio Mellerio Rosmini**, dove nel 1990 assume l'attuale denominazione.

Una volta cessata l'attività dei Padri Rosminiani, dal 1998 l'Istituto è gestito da una società composta da insegnanti, che è orgogliosa di portare avanti con passione e dedizione la missione educativa originale: aprire solide prospettive di crescita umana e professionale per i giovani.

Dal 2006 la Scuola ha ottenuto la parità scolastica. Abbiamo nel mondo oltre 1200 ex allievi.

LA NOSTRA FILOSOFIA

Siamo convinti che la **Scuola Alberghiera** sia una grande **Scuola di Vita**, dove il **Sapere**, il **Saper Essere** e il **Saper Fare** si fondono con l'obiettivo di sviluppare negli allievi le conoscenze e le competenze necessarie per affrontare consapevolmente, con sicurezza ed entusiasmo, il mondo di domani.



DUE PERCORSI DI STUDIO + UN PROGRAMMA SPECIALE

Nell'Istituto sono proposti i seguenti percorsi di istruzione professionale quinquennale che terminano con il diploma in **"Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"**:

• Percorso "Enogastronomia"

In questa articolazione gli studenti sono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, organizzazione e produzione di prodotti enogastronomici, nonché di interpretare lo sviluppo delle filiere gastronomiche per adeguare la preparazione delle pietanze in relazione alle basi della cucina classica, alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando principalmente i prodotti del territorio locale e nazionale, puntando, in corrispondenza delle fine del percorso, alla cucina internazionale.



• Percorso "Servizi di sala, bar e vendita"

In questa articolazione gli studenti sono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, nonché di interpretare lo sviluppo del settore turistico-ristorativo per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla tipologia di clientela a cui fanno riferimento.



Management Internazionale

Programma di approfondimento curricolare quinquennale, parallelo e integrato al corso di studi in enogastronomia e ospitalità alberghiera, con una certificazione finale riconosciuta dai nostri partner a livello mondiale. Ha l'obiettivo di preparare futuri professionisti dinamici, completi e pronti per le sfide di domani. Offre una vasta gamma di nuovi approcci, contenuti didattici e **competenze specifiche orientate al mondo della direzione e del business**, spendibili sia in ambito turistico-ricettivo, sia in ambiti affini o altri, con una visione globale e innovativa.



QUALIFICA PROFESSIONALE REGIONALE TRIENNALE

L'istituto, quale ente accreditato dalla Regione Piemonte, offre anche la possibilità di ottenere la **qualifica professionale triennale regionale** in:

- ***Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti***
- ***Operatore della ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande***



Macellaio

Sommelier

Event manager

Cuoco

Food designer

Food blogger

Manager

Agente di viaggio

Receptionist

Cameriere

Mystery guest

Barista

Direttore d'albergo

Scegli la nostra Scuola
se vuoi diventare...

Marketing manager

Enologo

Pasticciere

Maitre

Wedding planner

Chef

Barman

Nutrizionista

Panettiere

Restaurant manager

Giornalista gastronomico

Maggiordomo

MOOD ALBERGHIERO



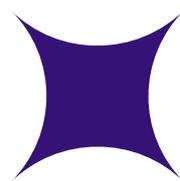
INIZIO

RISTORANTE DIDATTICO



INIZIO

CLUB



Il Bistrot

CONVIVIO DIDATTICO

THE DIDACTIC WAY TO BEAUTY



Novel
Bar



COSA CI DISTINGUE



Ampio spazio ai laboratori pratici

Offriamo, grazie all'utilizzo dell'autonomia scolastica, un notevole numero di ore di laboratorio fin dal primo anno

Continuità didattica

Il nostro corpo docente è pressoché stabile, garantendo una continuità didattica di fatto



Dimensioni contenute

Le ridotte dimensioni delle classi favoriscono l'apprendimento e lo sviluppo di un ambiente accogliente e sensibile

Particolare attenzione all'inclusione

Ospitalità è sinonimo di inclusione. Siamo attenti a tutte le esigenze e particolarità di apprendimento, fornendo un servizio didattico a misura di studente



Un career office dinamico

Assecondiamo un mondo di opportunità professionali per i nostri allievi ed ex allievi, dagli stage estivi o durante l'anno, allo scambio di offerte di lavoro post-diploma

**Career
Day**

*Il nostro Istituto è primo nel Verbano Cusio Ossola
con il 78% di diplomati che lavorano
Fonte Eduscopio 2021, Fondazione Agnelli*

COSA CI DISTINGUE

Valorizzazione del merito e approfondimento didattico

Sosteniamo e stimoliamo il processo di sviluppo delle eccellenze studentesche e mettiamo in atto qualificanti e riconosciute iniziative di approfondimento e ricerca



Nuovo Campus

Offriamo la possibilità per gli studenti fuori sede di inserirsi in un contesto di convitto di moderna concezione, con supporto allo studio



Centro di ricerca

Siamo la prima scuola alberghiera italiana ad avere un suo Centro di Ricerca per l'Ospitalità, che si occupa di fare indagini, analisi, ricerche e pubblicazioni di settore

ALBERGHIERO+
Centro di Ricerca per l'Ospitalità

Eventi e attività d'impronta internazionale

Dal 2021 ospitiamo la conferenza *TEDxYouth@AlberghieroRosmini* per favorire le competenze in public speaking.

Siamo l'unico istituto alberghiero italiano a organizzare un evento TEDx ufficiale

TEDx
Youth@AlberghieroRosmini
x = independently organized TED event

Istituto Professionale Paritario
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
MELLERIO ROSMINI

Via Rosmini 24, 28845 Domodossola (VCO)
cod. mecc. VBRH155008

Tel. 0324.482152
orientamento@alberghierorosmini.it
info@alberghierorosmini.it
www.alberghierorosmini.it



ISTITUTO ALBERGHIERO
MELLERIO ROSMINI

DOMODOSSOLA