



MACUGNAGA MONTE ROSA
International School of Hospitality Management

Serving the future

Manifesto Generale degli Studi

Anno Accademico 2019-2020

*Redatto e approvato dal Consiglio Accademico
il 30/06/2018*

*Approvato dal Consiglio Direttivo e dall'Assemblea degli Associati
il 01/10/2018*

INDICE

SEZIONE 1 – La Scuola	Pag. 3
SEZIONE 2 – Offerta formativa	Pag. 4
Corsi semestrali	Pag. 4
Corsi singoli	Pag. 5
Corsi brevi o seminari	Pag. 5
Piani di studio	Pag. 6
Certificazioni finali	Pag. 10
Tutoring e mentoring	Pag. 10
Job placement	Pag. 11
SEZIONE 3 – Iscrizioni corsi semestrali	Pag. 12
Selezione e posti corsi semestrali	Pag. 12
Requisiti di ammissione alla prova di selezione	Pag. 12
Iscrizione corsi semestrali	Pag. 12
Scadenze	Pag. 13
SEZIONE 4 – Iscrizioni corsi singoli, brevi o seminari	Pag. 13
Requisiti di ammissione e posti	Pag. 13
Iscrizione a corsi singoli, brevi o seminari	Pag. 13
Scadenze	Pag. 14
SEZIONE 5 – Prove selettive di accesso	Pag. 14
Selection Day	Pag. 14
Prova scritta lingua inglese	Pag. 14
Colloquio motivazionale e psico-attitudinale	Pag. 15
Corso propedeutico di lingua inglese	Pag. 15
SEZIONE 6 – Calendario scolastico	Pag. 16
SEZIONE 7 – Informazioni amministrative e organizzative	Pag. 16
Interruzione degli studi	Pag. 16
Rinuncia agli studi	Pag. 16
Iscrizione alle sessioni di esame	Pag. 17
Iscrizione ai semestri successivi	Pag. 17
Divisa scolastica	Pag. 17
SEZIONE 8 – Campus	Pag. 18
SEZIONE 9 – Studenti internazionali	Pag. 18
SEZIONE 10 – Tasse, contributi e scadenze	Pag. 19
SEZIONE 11 – Premi di merito, borse di studio e finanziamenti	Pag. 21
SEZIONE 12 – Partners e collaborazioni	Pag. 22
SEZIONE 13 – Indirizzi utili	Pag. 23

SEZIONE 1 – LA SCUOLA

Il panorama italiano dell'istruzione e formazione professionale in ambito turistico-alberghiero è, nella maggior parte dei casi, lasciato in capo alle sole scuole secondarie, con percorsi di 3 o 5 anni, e fino al conseguimento del diploma attraverso l'Esame di Stato.

Non esistono ad oggi in Italia corsi di laurea triennale specifici per il management alberghiero, come invece avviene nel mondo del turismo.

In Italia sono presenti corsi privati di specializzazione e alcuni corsi IFTS relativi alla gestione alberghiera, ed in particolare ristorativa. Esistono infine alcuni ottimi esempi di corsi di alta formazione o master post-laurea.

La MMRS, a metà strada tra istituti superiori e università, vuole essere il modello più idoneo per offrire una formazione adatta a rispondere alle nuove esigenze del mercato alberghiero mondiale. Siamo infatti oggi testimoni di un mercato che ha visto un repentino elevamento del livello qualitativo di gestione con la transizione da sistema familiare a sistema industriale, e la conseguente necessità di figure professionali sempre più qualificate.

I corsi proposti potranno, in un futuro non lontano, rappresentare un'ottima modalità di preparazione a corsi triennali di laurea in hotel management anche in Italia.

Con la fondazione della MMRS si intende costituire:

- una scuola che riduca il rischio di dispersione scolastica dopo l'Esame di Stato, fornendo una possibile soluzione al problema dell'elevato numero di giovani che si trovano in una situazione di stallo a conclusione della scuola superiore, indecisi tra lavoro e prosecuzione degli studi.

- una scuola che fornisca una formazione davvero spendibile nel mondo del lavoro, mirando a posizioni professionali direttive e imprenditoriali. Nuove prospettive di carriera più appaganti potranno anche ridurre il numero di abbandoni ad inizio carriera.

Il dato medio nazionale di giovani allievi degli istituti alberghieri che rimangono per tutta la vita nel settore è circa del 10/15% soltanto. Livelli di accesso più elevati potranno motivare maggiormente i giovani.

- una scuola che potrebbe rappresentare un importante riferimento per il territorio e il sistema turistico locale oltreché nazionale, inserendosi come importante tassello tra le crescenti esigenze di sviluppo e progettualità dei soggetti pubblici e privati operanti sul territorio. L'evoluzione delle attività economiche locali e nazionali, da un settore industriale e post-agricolo verso attività turistiche e all'accoglienza professionale, merita un supporto culturale per la trasformazione professionale degli attori e un continuo approfondimento dei saperi e delle conoscenze.

- una scuola che vuole innanzitutto essere esempio virtuoso e di qualità avvalendosi del sostegno e della didattica di professionisti affermati, del riconoscimento del territorio sul quale opera ed anche di università, associazioni di categoria e del mondo del lavoro internazionale.

- una scuola fondata su rapporti umani autentici e professionali rispettosi della persona umana.

SEZIONE 2 – OFFERTA FORMATIVA

Corsi semestrali

L'offerta formativa principale della Scuola consiste in una serie di tre corsi semestrali, frequentabili singolarmente o in successione fra loro, tenuti prevalentemente in lingua inglese da esperti, manager di settore e professori universitari.

I corsi possono essere completati con periodi di *internship* (tirocinio).

La scelta del percorso di studi è quindi flessibile e definibile dallo studente in sede di iscrizione, con il supporto eventuale del personale preposto al tutoraggio.

I tre corsi semestrali sono rispettivamente dedicati a:

- Food and Beverage Management
- Rooms Division Management
- International Hospitality Management

I corsi sono erogati in due modalità: in aula (versione completa) **e online** (versione condensata). Possono essere seguiti online solo i corsi singoli (singoli insegnamenti).

I corsi in aula richiedono generalmente l'obbligo di frequenza. Sono previste esenzioni dalla frequenza di singoli insegnamenti, per certificate competenze già acquisite.

Il numero massimo di ore di assenza è pari al 20% del totale semestrale.

Corsi in aula e online: le differenze

Corsi in aula	Corsi online
<ul style="list-style-type: none">- <i>Lezioni teoriche e pratiche a diretto contatto con i docenti</i>- <i>Video delle principali lezioni effettuate + materiale didattico digitale</i>- <i>Servizio tutoring</i>- <i>Servizi di mentoring e placement lavorativo</i>- <i>Servizi di campus</i>- <i>Esami in aula</i>- <i>Certificato rilasciato: Diploma</i>	<ul style="list-style-type: none">- <i>Video delle principali lezioni effettuate + materiale didattico digitale</i>- <i>Servizio tutoring</i>- <i>Esami in aula/online</i>- <i>Certificato rilasciato: Attestato di frequenza</i>

Durante il percorso di studi saranno anche proposti agli allievi momenti di incontro con professionisti, visite guidate e attività di carattere formativo, aggiuntivo o complementare al percorso scelto, in collaborazione con vari partner, tra cui il Dipartimento di Economia dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

Oltre ai corsi semestrali, potranno essere frequentati:

Corsi singoli

Con il termine “corsi singoli” si indicano i singoli insegnamenti componenti il piano studi dei corsi semestrali, frequentabili liberamente nel numero massimo di 3 per semestre.

Corsi brevi o seminari

Con “corsi brevi” e “seminari” si indica una serie di ulteriori corsi gratuiti o a pagamento, paralleli all'offerta principale e/o integrativi alla stessa. Dettagli informativi su queste proposte (contenuti, tempistiche, procedure di iscrizione) saranno oggetto di comunicazioni ufficiali del Consiglio Accademico.

Ai corsi brevi e ai seminari potranno partecipare sia gli Studenti dei corsi semestrali sia il pubblico esterno alla scuola, previa iscrizione all'Associazione Macugnaga Monte Rosa School.

Piani di studio

I percorsi formativi semestrali sono tre:

- Corso di Food and Beverage Management
- Corso di Rooms Division Management
- Corso di International Hospitality Management

Corso semestrale di Food and Beverage Management

Obiettivi del corso:

Al termine del corso, lo studente avrà acquisito una solida e sicura preparazione che potrà spendere in ruoli dirigenziali presso aziende ristorative oppure presso i reparti ristorativi delle aziende alberghiere.

Avrà acquisito competenze operative nei diversi settori ristorativi (cucina, sala ristorante, bar) e competenze scientifiche relative a processi organizzativi e alle procedure di controllo (amministrativo, legislativo, di sicurezza, igienico, nutrizionale, ecologico) che sottendono alla produzione del servizio al cliente.

Conoscerà le tecniche di marketing, con specializzazione nella promozione delle attività ristorative.

Le competenze e le abilità dialettiche in lingua straniera renderanno spendibili le conoscenze professionali anche e soprattutto all'estero o in ambiente professionale internazionale.

Ore totali di contatto: 400

Modulo: Food production – Theory and Practice

Kitchen Operations ¹	(45 ore)
Pastry and Bakery Operations ¹	(20 ore)
Food Hygiene and Safety	(15 ore)

Modulo: Restaurant Service – Theory and Practice

Dining-room Service Operations ²	(35 ore)
Bar Service Operations ²	(20 ore)

Modulo: Food and Beverage Knowledge

Food and Nutrition	(30 ore)
Beverage Knowledge	(25 ore)
International Gastronomy	(30 ore)

Modulo: Food and Beverage Management

Food and Beverage Supervising	(35 ore)
Food and Beverage Analysis and Cost-control	(30 ore)
Restaurant Sales & Marketing	(30 ore)

Modulo: Hospitality Communication and Culture I

German language	(40 ore)
-----------------	----------

French language	(30 ore)
Philosophy and Ethics of Hospitality	(15 ore)

Internship (2-4 mesi) facoltativo

Sbocchi lavorativi del corso:

Assunzione di ruoli dirigenziali o imprenditoriali nelle aziende ristorative o alberghiere.
 Studi consulenziali e di ricerca, in ambito ristorativo, nutrizionale, di produzione alimentare.
 Ricerche storico-culturali in ambito ristorativo.

Note:

¹ Corso senza obbligo di frequenza per studenti in possesso di diploma di tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – settore cucina/prodotti dolciari o equivalenti.

² Corso senza obbligo di frequenza per studenti in possesso di diploma di tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – settore servizi di sala e vendita

Corso semestrale di Rooms Division Management

Obiettivi del corso:

Al termine del corso, lo studente avrà acquisito una solida e sicura preparazione che potrà spendere in ruoli dirigenziali presso aziende ricettive alberghiere ed extra-alberghiere oppure negli uffici di accoglienza e ospitalità di strutture assistenziali e sanitarie.

Avrà acquisito competenze operative nei diversi settori alberghieri (ricevimento, portineria, cassa; housekeeping, meeting and events, SPA and wellness) e competenze scientifiche sui processi organizzativi e sulle procedure di controllo (amministrativo, legislativo, di sicurezza, igienico, ecologico) che sottendono alla produzione del servizio di accoglienza al cliente.

Conoscerà le tecniche di marketing, con specializzazione nella promozione delle attività ricettive.

Le competenze e le abilità dialettiche in lingua straniera renderanno spendibili le conoscenze professionali anche e soprattutto all'estero o in ambiente professionale internazionale.

Ore totali di contatto: 400

Modulo: Rooms Division Operations – Theory and Practice

Front Office Operations ¹	(45 ore)
Housekeeping Operations	(30 ore)
Job Safety and Hygiene	(15 ore)

Modulo: Rooms Division Management

Front Office Management	(35 ore)
Housekeeping Management	(25 ore)
Meeting & Events Management	(30 ore)

Spa & Wellness Management (30 ore)

Modulo: Hotel Sales, Marketing and Revenue

Hotel Sales & Marketing (30 ore)

Revenue Management (30 ore)

Modulo: Hospitality Communication and Culture II

German language (40 ore)

French language (30 ore)

Economic & Tourism Geography (25 ore)

Anthropology of Hospitality (15 ore)

Hospitality Law (20 ore)

Internship (2-4 mesi) facoltativo

Sbocchi lavorativi del corso:

Assunzione di ruoli di capo-reparto, capo divisione, dirigenziali o imprenditoriali nelle aziende ricettive alberghiere ed extra-alberghiere.

Studi consulenziali e di ricerca, in ambito ricettivo o turistico.

Pianificazione e gestione di start-up aziendali nel settore ricettivo.

Ricerche storico-culturali in ambito turistico-alberghiero.

Note:

¹ corso senza obbligo di frequenza per studenti in possesso di diploma di tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – settore servizi di accoglienza turistica

Corso semestrale di International Hospitality Management

(attivo dall'A.A. 2020-2021)

Obiettivi del corso:

Al termine del corso, lo studente avrà acquisito una solida e sicura preparazione che potrà spendere in ruoli dirigenziali presso aziende ricettive e ristorative oppure presso uffici, pubblici o privati, di programmazione e organizzazione turistica territoriale.

Avrà acquisito competenze amministrative e gestionali e la capacità di coordinamento, programmazione e direzione delle attività operative nei diversi settori alberghieri.

Conoscerà ed applicherà le tecniche di marketing, con specializzazione nella promozione delle attività ricettive e turistiche.

Solide competenze e abilità dialettiche in lingua straniera renderanno spendibili le conoscenze professionali anche e soprattutto all'estero o in ambiente professionale internazionale.

Ore totali di contatto: 400

Modulo: Business Tools

Tourism Economics	(20 ore)
Mathematics and Statistics Fundamentals	(20 ore)
International Business Law	(25 ore)
Business Accounting	(25 ore)
Business Finance	(20 ore)

Modulo: Hospitality Management Expertise

Corporate Strategy	(30 ore)
Human Resources & Leadership Management	(30 ore)
Service Quality Management	(20 ore)
Entrepreneurship, Real estate, Start-up	(30 ore)

Modulo: Hospitality Marketing and Destination Management

International Strategic Marketing	(30 ore)
Digital Marketing & Brand Reputation Management	(30 ore)
Destination Management	(30 ore)

Modulo: Hospitality Communication and Culture III

German language	(40 ore)
French language	(30 ore)
Hospitality Architecture & Interior Design	(20 ore)

Internship (2-4 mesi) facoltativo**Sbocchi lavorativi del corso:**

Assunzione di ruoli di direttore d'albergo, general manager, capo divisione, nelle aziende ricettive internazionali.

Imprenditoria alberghiera o ristorativa.

Studi consulenziali e di ricerca, in ambito ricettivo o turistico.

Direzione di uffici (pubblici o privati) di programmazione turistica territoriale.

Pianificazione e gestione di start-up aziendali nel settore ricettivo.

Ricerche storico-culturali in ambito turistico-alberghiero.

I piani studio potranno subire leggere variazioni, decise dal Consiglio Accademico. Le stesse saranno debitamente motivate e comunque comunicate entro la partenza dei corsi.

Certificazioni finali

Ogni semestre di studi si conclude con una certificazione finale denominata "Alternative Certification", marchio di proprietà dell'*Associazione Macugnaga Monte Rosa School*, riconosciuta a livello internazionale per il suo valore intrinseco di competenze, conoscenze e abilità, sviluppate durante il percorso formativo svolto.

L'Alternative Certification non ha valore legale, non può quindi essere paragonata a un diploma o a una laurea universitaria.

L'Alternative Certification può avere differenti valenze:

Alternative Diploma Certificate

Attestato rilasciato in seguito al completamento di un semestre di studi (in aula) ed al superamento di tutti i previsti esami.

Denominazioni:

A-Diploma in Food and Beverage Management

A-Diploma in Rooms Division Management

A-Diploma in International Hospitality Management

Alternative Degree Certificate

Attestato rilasciato in seguito al completamento dei tre semestri di studi (in aula), con prova finale ed almeno un semestre di *internships*.

Denominazione:

A-Degree in International Hospitality and Tourism Management

Certificate of Attendance

Attestato rilasciato in seguito al completamento di un corso semestrale online, corso singolo (in aula od online), corso breve o seminario.

La Scuola, in collaborazione e con il patrocinio di enti pubblici, associazioni di categoria e ordini professionali, promuove lo svolgimento di corsi compartecipati.

Alla fine del semestre che includa detti corsi, unitamente all'Alternative Certificate specifico, sarà rilasciato anche l'attestato o la certificazione previsti dall'ente partner.

La Scuola, in base a convenzioni stipulate con le maggiori università, può permettere il riconoscimento di crediti formativi universitari per singoli insegnamenti.

Tutoring e mentoring

La Scuola offre agli studenti il servizio di *tutoring*, ovvero l'affiancamento di un docente o di uno studente più grande per età o più avanti nel corso degli studi, volto a favorire il processo di apprendimento e a comprendere l'organizzazione scolastica.

Attraverso il *mentoring*, invece, la Scuola favorisce le relazioni tra gli studenti e soggetti esperti dei vari settori dell'ospitalità e del turismo, per fornire modelli e opportunità di confronto per lo sviluppo di carriera e offrire il sostegno psicosociale necessario a gestire i momenti critici di tale processo.

Job placement

La Scuola di Macugnaga è attenta al *placement* e al successo lavorativo dei propri allievi ed ex allievi. Attraverso la collaborazione con aziende e compagnie alberghiere e turistiche di tutto il mondo, offre l'opportunità di avviarsi verso una rapida carriera internazionale.

Per le iniziative di *internship* e di *job placement* è competente un apposito Career Office, di concerto con il personale tutor.

Al termine degli studi, tutti gli studenti riceveranno almeno un'offerta di lavoro.

Il Career Office si occupa di:

– offrire un servizio personalizzato per permettere agli studenti di entrare in contatto con le aziende del network scolastico, molte delle quali leader nel mercato internazionale. I consulenti di carriera affiancano gli allievi sin dall'inizio del percorso formativo. Attraverso una serie di attività individuali di coaching, mentoring, counseling, mock interviews studiano il profilo personale degli studenti e supportano nell'identificazione e nel raggiungimento degli obiettivi professionali e di carriera;

– consolidare, sviluppare e gestire le relazioni con i partner italiani ed internazionali, permettendo alla scuola di essere costantemente connessa con i trend più aggiornati del mercato del lavoro. Il contatto tra gli studenti e il mondo del lavoro è garantito con continuità attraverso una serie di attività, come Company Presentation e Organizational Check up.

SEZIONE 3 – ISCRIZIONI CORSI SEMESTRALI

Selezione e posti corsi semestrali

Per poter accedere alla prova di selezione ai corsi semestrali è necessario seguire la seguente procedura:

1. Accedere alla pagina “Iscrizioni” <http://www.macugnagamonterosa.school/admissions;>
2. Compilare modulo online “Corsi semestrali”;
3. Qualora non si fosse membri dell’associazione, compilare il modulo di adesione all’Associazione Macugnaga Monte Rosa School, indicato al termine della procedura.

In caso di regolare e completa documentazione, saranno trasmessi via e-mail:

- conferma dell’avvenuta iscrizione e relative modalità di pagamento;
- conferma dell’avvenuta adesione e relative modalità di pagamento della quota associativa;
- invito formale alla giornata di selezione.

Il numero di posti disponibili per i corsi semestrali (versione in aula) offerti per l’anno accademico 2019/20 è pari a 25. Il corso verrà attivato con un numero minimo di 12 iscritti.

Requisiti di ammissione alla prova di selezione

- Aver raggiunto la maggiore età;
- se provenienti da paesi extracomunitari, essere in regola con i permessi obbligatori per soggiornare in Italia;
- risultare associati all’Associazione Macugnaga Monte Rosa School;
- essere in possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado o titolo equipollente (anche conseguito all’estero). Alternativamente, per chi fosse in possesso del solo attestato di qualifica professionale nel settore turistico, alberghiero o ristorativo, dopo aver maturato almeno due anni di certificata esperienza lavorativa nei medesimi ambiti. In assenza di dichiarazioni di equipollenza, la valutazione del titolo di studio sarà demandata ad una specifica delibera del Consiglio Accademico.

Iscrizione ai corsi semestrali

Previo superamento del test preliminare di accesso sarà possibile procedere al pagamento della prima rata, che rappresenta effettiva iscrizione ai corsi.

Per l’iscrizione a un percorso di studi comprendente più semestri consecutivi, il primo accesso può essere effettuato sia dal semestre autunnale sia da quello primaverile; sia dal corso semestrale in Food and Beverage Management sia da quello in Rooms Division Management.

Scadenze iscrizioni corsi semestrali

- **Semestre autunnale:**
iscrizione prova di ammissione - 15 luglio 2019
pagamento prima rata - 30 settembre 2019
- **Semestre primaverile:**
iscrizione prova di ammissione – 31 dicembre 2019
pagamento prima rata – 28 febbraio 2020

SEZIONE 4 – ISCRIZIONI CORSI SINGOLI, BREVI O SEMINARI

Requisiti di ammissione e posti

- Aver raggiunto la maggiore età;
- se provenienti da paesi extracomunitari, essere in regola con i permessi obbligatori per soggiornare in Italia;
- risultare associati all'Associazione Macugnaga Monte Rosa School;
- essere in possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado o titolo equipollente (anche conseguito all'estero). Alternativamente, per chi fosse in possesso del solo attestato di qualifica professionale nel settore turistico, alberghiero o ristorativo, dopo aver maturato almeno due anni di certificata esperienza lavorativa nei medesimi ambiti. In assenza di dichiarazioni di equipollenza, la valutazione del titolo di studio sarà demandata ad una specifica delibera del Consiglio Accademico.

I corsi brevi e i seminari verranno attivati previo raggiungimento del numero minimo di partecipanti stabilito per ogni singolo corso/seminario.

Iscrizione a corsi singoli, brevi o seminari

Per l'iscrizione a corsi singoli, brevi o seminari, è prevista una procedura simile a quella dei corsi semestrali ma senza alcuna selezione. E' possibile frequentare un numero massimo di tre corsi singoli per semestre.

Per poter accedere a corsi singoli, brevi o seminari è necessario seguire la seguente procedura:

1. Accedere alla pagina "Iscrizioni" <http://www.macugnagamonterosa.school/admissions>;
2. Compilare i moduli online "Corsi brevi" o "Corsi singoli";
3. Qualora non si fosse membri dell'associazione, compilare il modulo di adesione all'Associazione Macugnaga Monte Rosa School, indicato al termine della procedura.

In caso di regolare e completa documentazione, saranno trasmessi via e-mail:

- conferma dell'avvenuta iscrizione al corso e relative modalità di pagamento;
- conferma dell'avvenuta adesione all'Associazione e relative modalità di pagamento della quota associativa.

Scadenze iscrizioni corsi singoli

- Semestre autunnale - 15 luglio 2019
- Semestre primaverile – 31 dicembre 2019

Scadenze iscrizioni corsi brevi o seminari

Tali scadenze saranno definite per ogni singolo corso/seminario e in coerenza con le date di svolgimento degli stessi.

SEZIONE 5 – PROVE SELETTIVE DI ACCESSO

Selection Day

Le prove selettive mirano a verificare la conoscenza della lingua inglese e a valutare motivazione ed attitudini del candidato e consistono in:

- una prova scritta di lingua inglese
- un colloquio motivazionale e psico-attitudinale in lingua italiana e/o inglese.

Il Selection Day (distribuito su uno o più giorni) si svolgerà nei seguenti periodi:

- Semestre autunnale – luglio 2019
- Semestre primaverile – gennaio 2020

Prova scritta di lingua inglese

Per l'accesso ai corsi è richiesto il raggiungimento minimo del livello di competenza B1 CEFR (Common European Framework of Reference for Languages) valutato attraverso una prova scritta e un colloquio orale (interview).

Il possesso di certificazione linguistica equivalente o superiore al livello linguistico richiesto potrà essere ritenuto sostitutivo della prova di lingua, previo esame di ogni singolo caso da parte della commissione e ad insindacabile giudizio della stessa.

Colloquio motivazionale e psico-attitudinale

Il colloquio ha lo scopo di conoscere le esperienze, le motivazioni, le aspirazioni, le competenze e gli obiettivi del candidato, la sua capacità comunicativa, le sue attitudini relazionali, comportamentali e di leadership, nonché il suo livello di inglese orale.

Qualora il livello di preparazione del candidato/a non raggiunga il punteggio minimo in tutte le prove, egli/ella non sarà ammesso/a al semestre. La tassa di iscrizione alla prova di selezione non verrà in nessun caso rimborsata.

Prove	Punteggio minimo per l'accesso al semestre di studi
Lingua inglese scritta	da 50/100 a 59/100 (con obbligo di corso propedeutico) uguale o superiore a 60/100 (senza obbligo di corso propedeutico)
Interview	60/100

La commissione di valutazione agirà e disporrà in piena autonomia e insindacabilità. Il candidato ha diritto a richiedere una sintesi del processo valutativo (giudizio).

A parità di punteggio la preferenza di accesso ai corsi è determinata dalla minore età. In caso di persistenza della condizione di parità, farà fede la data di iscrizione: sarà preferito il candidato iscrittosi prima.

Dalla prova di selezione saranno esonerati gli studenti precedentemente ammessi a corsi della Scuola.

Corso propedeutico di lingua inglese

I candidati che avranno ottenuto nella prova di lingua inglese scritta un punteggio compreso tra 50/100 e 59/100, dovranno frequentare, pena la non ammissione al semestre, un corso intensivo di lingua inglese per 60 ore complessive, con un massimo del 20% di assenze.

Per i candidati con punteggio uguale o superiore a 60/100 la partecipazione al corso è facoltativa.

Il corso di lingua inglese propedeutico si svolgerà nei seguenti periodi:

- **Semestre autunnale:** settembre 2019
- **Semestre primaverile:** febbraio 2020

SEZIONE 6 – CALENDARIO SCOLASTICO

Semestre autunnale – Food and Beverage Management

- Le lezioni avranno inizio il 01 ottobre 2019 e termine il 24 gennaio 2020.
- I primi appelli d'esame saranno distribuiti nel periodo tra il 27 gennaio e il 28 febbraio 2020.
- I secondi appelli d'esame tra il 29 giugno e il 27 luglio 2020
- Giorni di chiusura per festività:

01 novembre 2019 – dal 21 dicembre 2019 al 06 gennaio 2020

Semestre primaverile – Rooms Division Management

- Le lezioni avranno inizio il 02 marzo 2020 e termine il 20 giugno 2020.
- I primi appelli d'esame saranno distribuiti nel periodo tra il 29 giugno 2020 e il 27 luglio 2020.
- I secondi appelli d'esame tra il 25 gennaio 2021 e il 26 febbraio 2021.
- Giorni di chiusura per festività: dal 10 aprile 2020 al 13 aprile 2020 – 01 maggio 2020 – 01 e 02 giugno 2020

Il calendario potrà subire leggere variazioni.

SEZIONE 7 – INFORMAZIONI AMMINISTRATIVE E ORGANIZZATIVE

Interruzione degli studi

Agli studenti non in regola con il pagamento delle tasse scolastiche, sarà intimata l'interruzione degli studi, fino all'avvenuta regolarizzazione.

I corsi sono strutturati in moduli singoli semestrali. Il semestre non può essere interrotto e ripreso in un anno successivo ma sarà necessaria una nuova iscrizione al successivo corso semestrale.

È invece possibile terminare il percorso completo comprendente i 3 corsi semestrali, anche in anni accademici fra loro non successivi.

Nell'anno o negli anni di sospensione del percorso accademico, fra un semestre e il successivo, allo studente non è consentito di compiere alcun atto di carriera accademica (frequentare lezioni, iscriversi e sostenere esami), fatta eccezione per gli esami da sostenere in secondo appello e riferiti al corso semestrale appena concluso.

Rinuncia agli Studi

La rinuncia agli studi, nel corso di un semestre, è un atto formale irrevocabile con il quale lo studente decide di terminare la sua partecipazione al programma accademico al quale si è iscritto. La rinuncia deve essere formalizzata in forma scritta e inviata al Direttore del Consiglio Accademico.

Iscrizione alle sessioni d'esame

L'iscrizione alle sessioni d'esame (primo appello) deve essere presentata almeno 14 giorni prima rispetto alla data di esame.

L'iscrizione alle sessioni in secondo appello saranno ammesse fino a 7 giorni prima della data prevista per l'esame.

I primi appelli d'esame per il semestre autunnale si effettuano nel mese di febbraio, quelli per il semestre primaverile nel mese di luglio.

E' possibile recuperare o posticipare l'espletamento di un esame soltanto una volta. Il recupero di un esame comporta il pagamento di una penale di 20,00 €. La posticipazione della partecipazione a un esame non comporta costi aggiuntivi.

La procedura di iscrizione agli appelli d'esame deve essere effettuata tramite l'apposita sezione online del sito web della scuola.

La prova finale del percorso di studi di tre semestri viene svolta nel mese di appelli d'esame successivo al termine degli studi, e comunque solo dopo il superamento con esito positivo di tutti gli esami previsti per l'intero percorso di studi.

Il candidato dovrà esporre la propria tesi o il proprio *business project* dinnanzi a un'apposita commissione nominata dal Consiglio Accademico.

La data di discussione della tesi o *business project* deve essere concordata con il Consiglio Accademico, almeno 60 giorni prima della data prescelta.

Iscrizioni ai semestri successivi

Per il passaggio ai semestri di lezione successivi è richiesto il pagamento di una nuova tassa di iscrizione.

È consentita l'iscrizione al semestre successivo anche agli studenti che abbiano ancora un massimo di 3 esami da superare, riferiti al semestre precedente. Tali esami dovranno comunque essere superati all'appello successivo.

Divisa Scolastica

Per la frequenza ai corsi, gli studenti dovranno seguire il *dress code* predisposto dal Consiglio Accademico. Per le lezioni di laboratorio pratico dovranno invece indossare le divise previste.

SEZIONE 8 - CAMPUS

Le lezioni e le attività sono distribuite nell'intero paese di Macugnaga.

Grazie a un vasto programma di attività tradizionali e di nuova creazione, eventi e servizi, il "Community Campus" può rappresentare un'occasione unica per condividere la vita quotidiana e le abitudini di un tipico villaggio alpino, costruendo il proprio futuro attraverso la conoscenza e l'esperienza.

Gli studenti, durante il loro periodo di studi e di esami, saranno alloggiati presso strutture alberghiere convenzionate con la Scuola, in camere multiple, doppie o singole in base alle diverse esigenze.

Sarà loro inoltre consegnata la Community Campus Card, che permetterà di ricevere sconti e agevolazioni su acquisti, ristorazione e attività extra scolastiche in genere durante il periodo di studi.

SEZIONE 9 – STUDENTI INTERNAZIONALI

Tutti i cittadini dell'Unione Europea hanno il diritto di entrare e soggiornare liberamente in Italia con modalità differenti a seconda che il periodo di soggiorno sia di durata inferiore o superiore a tre mesi.

Tutti i cittadini che non appartengono ai Paesi dell'Unione Europea, possono entrare in Italia presentando il passaporto e, nei casi in cui è richiesto, il visto rilasciato nel loro Paese di provenienza.

La richiesta del permesso di soggiorno dovrà riportare identica motivazione a quella descritta sul visto.

Il permesso non è necessario qualora il soggiorno per affari, turismo, visita o studio sia inferiore a tre mesi.

Maggiori informazioni

<http://www.poliziadistato.it/articolo/10617>

<http://vistoperitalia.esteri.it/home/en>

SEZIONE 10 – TASSE, CONTRIBUTI E SCADENZE

Le tasse di iscrizione alle prove di selezione devono essere versate entro l'ultima data utile per le iscrizioni, pena la non ammissione alle selezioni medesime e quindi ai corsi.

La quota associativa dell'*Associazione Macugnaga Monte Rosa School* è annuale. Essere associati è prerogativa imprescindibile per la frequenza dei corsi.

I contributi semestrali per le lezioni devono essere versati secondo il seguente calendario:

Semestre autunnale:

- entro il 15 luglio 2019 *quota associativa e tassa di iscrizione alla selezione*
- entro il 30 settembre 2019 *prima rata lezioni (equivalente a 1/3 dell'ammontare complessivo) + divisa pratica e assicurazione*
- entro il 15 novembre 2019 *seconda rata lezioni (equivalente a 1/3 dell'ammontare complessivo)*
- entro il 20 gennaio 2020 *terza rata lezioni (equivalente a 1/3 dell'ammontare complessivo)*

Semestre primaverile:

- entro il 31 dicembre 2019 *quota associativa e tassa di iscrizione alla selezione*
- entro il 28 febbraio 2020 *prima rata lezioni (equivalente a 1/3 dell'ammontare complessivo) + divisa pratica e assicurazione*
- entro il 15 aprile 2020 *seconda rata lezioni (equivalente a 1/3 dell'ammontare complessivo)*
- entro il 20 giugno 2020 *terza rata lezioni (equivalente a 1/3 dell'ammontare complessivo)*

Corsi singoli (singoli insegnamenti):

- semestre autunnale: entro il 15 luglio 2019 *quota associativa*; entro il 30 settembre 2019 *rata unica lezioni*
- semestre primaverile: entro il 31 dicembre 2019 *quota associativa*; entro il 28 febbraio 2020 *rata unica lezioni*

Ai sensi del Regolamento Scolastico Generale, i versamenti non effettuati secondo le scadenze previste escludono lo studente dalla frequenza ai corsi nonché dall'espletamento degli esami.

E' comunque fatto salvo un periodo di giorni 15 (quindici) entro cui è possibile regolarizzare il pagamento, con un contributo di € 50,00, a rimborso delle spese amministrative e finanziarie.

Corsi Brevi e Seminari

Le procedure e i tempi di pagamento saranno pubblicati unitamente al bando di indizione del corso breve o seminario.

Tabella tasse e rette corsi semestrali in aula

Fees Breakdown		Semester Food and Beverage Management	Semester Rooms Division Management	Semester International Hospitality Management
Membership fee*	€ 100,00			
Application fee**		€ 200,00	€ 200,00	€ 200,00
Main fees				
Tuition		€ 2.600,00	€ 2.600,00	€ 2.600,00
Accommodation***		€ 30,00/60,00 per night	€ 30,00/60,00 per night	€ 30,00/60,00 per night
Other fees				
English preparatory course		€ 300,00	€ 300,00	€ 300,00

Tabella tasse e rette corsi singoli

Fees Breakdown Food and Beverage Management		Number of hours	Classroom version	Online version
<i>Membership fee*</i>	€ 100,00			
Kitchen Operations		45	€ 315,00	€ 405,00
Pastry and Bakery Operations		20	€ 140,00	€ 180,00
Food Hygiene and Safety		15	€ 105,00	€ 135,00
Dining-room Service Operations		35	€ 245,00	€ 315,00
Bar Service Operations		20	€ 140,00	€ 180,00
Food and Nutrition		30	€ 210,00	€ 270,00
Beverage Knowledge		20	€ 140,00	€ 180,00
International Gastronomy		30	€ 210,00	€ 270,00
Food and Beverage Supervising		35	€ 245,00	€ 315,00
Food and Beverage Analysis and Cost-control		30	€ 210,00	€ 270,00
Restaurant Sales & Marketing		30	€ 210,00	€ 270,00
German language		40	€ 280,00	€ 360,00
French language		30	€ 210,00	€ 270,00
Philosophy and Ethics of Hospitality		15	€ 105,00	€ 135,00

Fees Breakdown Rooms Division Management		Number of hours	Classroom version	Online version
<i>Membership fee*</i>	€ 100,00			
Front Office Operations		45	€ 315,00	€ 405,00
Housekeeping Operations		30	€ 210,00	€ 270,00

Job Safety and Hygiene		15	€ 105,00	€ 135,00
Front Office Management		35	€ 245,00	€ 315,00
Housekeeping Management		25	€ 175,00	€ 225,00
Meeting & Events Management		30	€ 210,00	€ 270,00
Spa & Wellness Management		30	€ 210,00	€ 270,00
Hotel Sales & Marketing		30	€ 210,00	€ 270,00
Economic & Tourism Geography		25	€ 175,00	€ 225,00
Revenue Management		30	€ 210,00	€ 270,00
German language		40	€ 280,00	€ 360,00
French language		30	€ 210,00	€ 270,00
Anthropology of Hospitality		15	€ 105,00	€ 135,00
Hospitality Law		20	€ 140,00	€ 180,00

* *The Membership fee must be paid once a year*

** *This fee is not refundable if you do not pass the selection*

*** *Bed & Breakfast solution. The price may vary depending on the chosen type of room (single, double, triple, family)*

Prices are VAT 22% excluded

Le tipologie e i prezzi delle divise per le lezioni in laboratorio pratico saranno comunicate al passaggio della selezione in ingresso.

SEZIONE 11 – PREMI DI MERITO, BORSE DI STUDIO E FINANZIAMENTI

Annualmente, saranno indetti bandi per l'ottenimento di borse di studio, offerte direttamente dalla Scuola o da aziende sponsor esterne.

Entità del premio e regole per l'ottenimento saranno definite volta per volta, sentite anche le indicazioni dell'eventuale azienda sponsor. Saranno poi rese note attraverso loro pubblicazione all'interno del bando.

Alla fine di ogni semestre di studi, il Consiglio Direttivo della Scuola potrà riconoscere premi agli allievi più meritevoli, secondo le indicazioni del Consiglio Accademico.

Sarà inoltre possibile accedere al finanziamento agevolato delle rette, tramite Istituti di Credito convenzionati.

SEZIONE 12 – PARTNERS E COLLABORAZIONI



sambonet



PIAZZA



hosco.
The hospitality network

SEZIONE 13 – INDIRIZZI UTILI

Consiglio Accademico

Direttore: Marco De Marco

marco.demarco@macugnagamonterosa.school

Vice direttore: Damiano Oberoffer

damiano.oberoffer@macugnagamonterosa.school

Segretario Generale: Luciana Pigna

luciana.pigna@macugnagamonterosa.school

Admissions and Students Office

Informazioni generali e iscrizioni

Direttore: Loretta Oberoffer

Tel. +39 347 9944909 +39 349 1348170

loretta.oberoffer@macugnagamonterosa.school

info@macugnagamonterosa.school

Career Office

Tirocini e job placement

Direttore: Ernesto Alberti Violetti

career@macugnagamonterosa.school

Campus ed Eventi

Informazioni e coordinamento attività di campus ed eventi

Direttore: Maria Cristina Tomola

mariacristina.tomola@macugnagamonterosa.school

Relazioni internazionali

Rapporti con l'estero e corsi lingue straniere

Direttore: Michela Borretti

michela.borretti@macugnagamonterosa.school

Ufficio finanziario e contabilità

Pagamento tasse, rette e contributi

Direttore: Paola Rossetti

paola.rossetti@macugnagamonterosa.school

Marketing, comunicazione e orientamento

Promozione scolastica e pubbliche relazioni

Direttore: Damiano Oberoffer, Angelo Martinetti

damiano.oberoffer@macugnagamonterosa.school

angelo.martinetti@macugnagamonterosa.school

*Per tutto quanto non descritto nel presente Manifesto degli Studi
fare riferimento al Regolamento scolastico generale e ai successivi provvedimenti
del Consiglio Accademico*



MACUGNAGA MONTE ROSA

International School of Hospitality Management

Serving the future

ASSOCIAZIONE MACUGNAGA MONTE ROSA SCHOOL

Sede legale: Centro Abitato Pecetto, 131 - 28876 Macugnaga (VB)

Tel. + 39 347 9944909 info@macugnagamonterosa.school www.macugnagamonterosa.school

C.F. 93042600036 P.IVA 02551310036