



Istituto Alberghiero di Ladispoli: il 16 dicembre lâ??open day della scuola

Descrizione

Lâ??Istituto Alberghiero di Ladispoli nasce come succursale dellâ??Istituto Professionale Statale dei Servizi Alberghieri e di Ristorazione di Tor Carbone in Roma, una delle prime Scuole Alberghiere del Lazio.

Divenuto autonomo, Ã?? ospitato oggi nella nuova sede di via Federici (nella vasta area adiacente alla Biblioteca Comunale), inaugurata nel gennaio del 2013, con ampi laboratori allâ??avanguardia per attrezzature e dotazioni tecnologiche.

Ottima la posizione dellâ??Istituto rispetto ai maggiori assi ferroviari e viari. Per coloro che provengono da Roma o da Civitavecchia, Ã?? possibile raggiungere la scuola in treno. La stazione di Ladispoli Ã?? in posizione centrale, a pochi minuti dallâ??Istituto. In autobus, le fermate sono altrettanto funzionali e vicine alla sede scolastica. In automobile, si possono percorrere la Via Aurelia o lâ??autostrada Roma â?? Civitavecchia. I collegamenti con Cerveteri e le altre localitÃ? lungo la via Aurelia sono garantiti dal servizio degli autobus di linea. Dal mese di Settembre 2016 sono state, inoltre, attivate tre nuove corse in orario scolastico che collegano Ladispoli al comprensorio del Lago di Bracciano.



Lâ??Istituto Alberghiero, per seguire e supportare i suoi studenti anche dopo il conseguimento del diploma, ha aderito dal 2016 al PROGETTO FIXO YEI, il Piano dellâ??Unione Europea per la lotta alla disoccupazione giovanile, che prevede finanziamenti da investire in politiche attive di orientamento, istruzione, formazione e inserimento nel mercato occupazionale. Gli allievi che ne faranno richiesta, al termine del loro percorso scolastico, potranno quindi avvalersi di uno Sportello con personale specializzato del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, che li accompagnerÃ? nella definizione di

un obiettivo professionale personalizzato in base al loro profilo, tramite il quale potranno impostare una ricerca attiva del lavoro e facilitare il loro primo inserimento in un contesto aziendale.

L'Istituto Alberghiero consente di raggiungere, insieme ad adeguate competenze professionali, una preparazione culturale approfondita idonea sia alla prosecuzione degli studi (universitari o di formazione tecnica superiore), sia all'ingresso nel mondo del lavoro.

Il diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Utilizzando le più moderne metodologie e strategie didattiche e avvalendosi di una consolidata rete di rapporti con le aziende del territorio, l'Alberghiero di Ladispoli offre tre indirizzi di studio: Enogastronomia (con la nuova opzione in Prodotti dolciari artigianali e industriali), Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Enogastronomia: Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Servizi di sala e di vendita: Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Accoglienza turistica: Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi, in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Il curriculum si basa su:

• un'area di istruzione generale con discipline fondamentali per la preparazione culturale di base;

• un'area di indirizzo con le materie professionalizzanti (Enogastronomia / Servizi di Sala e Vendita / Accoglienza Turistica);

• due lingue: inglese e francese in tutto il quinquennio;

• stage, tirocini di formazione ed orientamento, alternanza scuola-lavoro presso grandi aziende e strutture del settore enogastronomico e turistico, in Italia e all'estero (in particolare, in Inghilterra);

• possibilità di prevedere attività ed insegnamenti facoltativi.



OPEN DAY ISTITUTO ALBERGHIERO LADISPOLI

L'agonia 2024
L'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI LADISPOLI TORNA AD APRIRE LE SUE PORTE AL PUBBLICO.

IL 16 DICEMBRE 2017 E IL 14 GENNAIO 2018 DALLE ORE 9:30 ALLE 12:30, I DOCENTI RESPONSABILI DELL'ORIENTAMENTO INCONTRERANNO GLI ALLIEVI DELLE MEDIE E LE LORO FAMIGLIE, PER ILLUSTRARE LE CARATTERISTICHE E LA STORIA DELLA SCUOLA DI VIA FEDERICI.

VI ASPETTIAMO!