



Istituto alberghiero di Ladispoli: **“Crescere con gusto”, la scuola che fa la differenza**

Descrizione

Successo per l'Open day del 16 dicembre all'Istituto Alberghiero di Ladispoli. Molto alta affluenza di aspiranti iscritti e di famiglie.

I docenti responsabili dell'Orientamento hanno mostrato le aule e i laboratori scolastici, spiegando le attività che caratterizzano i vari indirizzi di Enogastronomia (con la nuova articolazione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali), Sala e Accoglienza Turistica.

Il nostro Istituto è ormai un punto di riferimento per tutti coloro che intendono avviarsi verso una carriera di sicuro successo, tanto nell'ambito enogastronomico, quanto in quello turistico. ha dichiarato la Prof.ssa Vincenza La Rosa, Preside dell'Istituto Alberghiero. I dati parlano chiaro: entro dieci anni in tutto il mondo ci saranno 90 milioni di nuovi posti di lavoro nel campo dell'ospitalità. È il comparto che cresce più velocemente. Il motivo è che si viaggia sempre di più: nel 2016 si è spostato un miliardo e duecento milioni di persone, che ovviamente hanno avuto bisogno di hotel, ristoranti e altri servizi. E i dati del 2017 sono altrettanto positivi: basti pensare al boom dell'estate 2017, con un +16% di presenze al mare.

Ci piace aprire le nostre porte alle famiglie. hanno dichiarato ad una sola voce il Prof. Carlo Narducci, Referente delle attività di Orientamento e gli altri membri della Commissione e abbiamo quindi deciso di organizzare un altro Open day, viste le richieste che ci arrivano dai genitori: il 14 gennaio sarà possibile incontrarci di nuovo.

Siamo molto soddisfatti della giornata. hanno aggiunto. Un numero crescente di giovani vede nell'Enogastronomia e nell'Ospitalità alberghiera un ottimo sbocco professionale e desidera formarsi in questi settori. È importante ricordare i dati statistici ha sottolineato la Prof.ssa Valeria Mollo, Vicepreside dell'Istituto Alberghiero perché molti credono che quello dell'enogastronomia sia un mondo generato da mode passeggere, indotte dal successo delle trasmissioni tv legate al cibo *gourmand*. A nostro parere, invece, la cucina è un elemento culturale permanente (sebbene in continua evoluzione), che ha a che fare

con l'identità più profonda del nostro Paese.

E sabato 16 dicembre, accolti dalla Dirigente Scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa e dalla Commissione Orientamento, le famiglie hanno potuto visitare aule, laboratori e tutte le strutture dell'Istituto, assistendo a dimostrazioni pratiche di *mise en place*, preparazione di piatti e bevande. A coordinare i loro studenti c'erano i docenti Prof.ssa Carmen Piccolo, Prof. Michele Comito, Prof. ssa Donatella Di Matteo, Prof. Bruno Mazzeo, Prof. Rocco Zezza, con il supporto tecnico degli Assistenti Mauro Ceccobelli, Elisabetta Mannelli e Vincenzo Riili.

Si tratta di un settore estremamente importante dell'istruzione professionale ha aggiunto la Prof.ssa Carmen Piccolo che continua ad offrire ai nostri diplomati vari sbocchi occupazionali, con numeri assai significativi. Se prendiamo dati recenti possiamo vedere che nell'a. s. 2016/17 il totale degli studenti ammontava a 225.875 unità, che rappresentano il 41,3% del totale degli iscritti agli Istituti professionali: un capitale umano da difendere e da valorizzare. Ma non bisogna dimenticare che ormai un diplomato in Enogastronomia o Accoglienza Turistica può anche continuare gli studi all'Università, in I.T.S. (Istituti Tecnici Superiori) o in Scuole di Specializzazione e quindi proseguire in modo coerente un percorso di studi specialistici di alta spendibilità sul mercato del lavoro. Un solo esempio: il Corso di Laurea Triennale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana permette di accedere al [Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana](#), al termine del quale, previo superamento del relativo Esame di Stato, è possibile iscriversi all'Ordine Nazionale dei Biologi. Analogamente esistono Corsi di Laurea in Scienze Turistiche.

Il termine delle iscrizioni per l'a.s. 2018/2019 è stato fissato dal Miur al 6 febbraio 2017.

Le domande di iscrizione potranno essere presentate dalle ore 8.00 del 16 gennaio 2017 alle ore 20.00 del 6 febbraio 2017.

In applicazione dell'art.7, comma 28 del Decreto Legge n.95/2012, convertito dalla Legge n.135/2012, le iscrizioni dovranno essere effettuate esclusivamente *on line* per tutte le classi iniziali dei corsi di studio.

Le famiglie potranno registrarsi sul sito www.iscrizioni.istruzione.it, seguendo le indicazioni presenti, a partire dalle ore 9.00 del 9 gennaio 2017. Il sistema *Iscrizioni on line* si farà carico di avvisare le famiglie, via posta elettronica, in tempo reale, dell'avvenuta registrazione o delle variazioni di stato della domanda.

In sede di presentazione delle istanze di iscrizione *on line*, le famiglie possono presentare una sola domanda di iscrizione e indicare fino ad un massimo di altri due Istituti di proprio gradimento, cui indirizzare la domanda nel caso in cui l'Istituzione di prima scelta non avesse disponibilità di posti per l'anno scolastico 2017/2018.

Prossimo appuntamento il 14 GENNAIO (sempre dalle 9.30 alle 12.30) all'Istituto Alberghiero di via Federici a Ladispoli (www.isisdebegnac.net): un invito da non mancare per tutti coloro che vogliono avvicinarsi ad un futuro di sicuro successo. Save the date!

A questo link tutte le informazioni utili per le iscrizioni:

<http://www.miur.gov.it/-/iscrizioni-a-scuola-a-s-2018-2019>

L'istituto Alberghiero di Ladispoli nasce come succursale dell'Istituto Professionale Statale dei Servizi Alberghieri e di Ristorazione di Tor Carbone in Roma, una delle prime Scuole alberghiere del Lazio.

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

Ottima la posizione rispetto ai maggiori assi ferroviari e viari. Per coloro che provengono da Roma o da Civitavecchia, è possibile raggiungere la scuola in treno. La stazione di Ladispoli è in posizione centrale, a pochi minuti dall'istituto. In autobus, le fermate sono altrettanto funzionali e vicine alla sede scolastica. In automobile si possono percorrere la Via Aurelia o l'autostrada Roma - Civitavecchia. I collegamenti con Cerveteri e le altre località lungo la strada consolare sono garantiti dal servizio degli autobus di linea. Ma anche dal comprensorio del Lago di Bracciano è possibile raggiungere Alberghiero: da quest'anno, infatti, sono state aggiunte tre nuove corse del COTRAL che assicurano un percorso più diretto ed agevole fra la Scuola e i centri lacustri sabatini e facilitano gli spostamenti verso Ladispoli in orario scolastico.

L'istituto Alberghiero consente di conseguire 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.

L'agone 2024