



Câ??Ã" lâ??open day Orientamento Alberghiero Ladispoli

Descrizione

Eâ?? arrivato al terzo appuntamento, dopo quelli del 30 novembre e del 14 dicembre, lâ??attivitÃ di Orientamento dellâ??Alberghiero di Ladispoli per gli studenti delle Scuole Medie. Si svolgerÃ infatti sabato 18 gennaio, dalle 9 alle 12:30, lâ??Open Day rivolto a tutti coloro che desiderino conoscere le caratteristiche dellâ??offerta formativa dellâ??Istituto di via Federici.

Nel corso dellâ??incontro sarÃ possibile, come sempre, effettuare una visita guidata con dimostrazioni ed esercitazioni che si svolgeranno nei Laboratori di Cucina, Sala ed Accoglienza Turistica.

Ad accogliere genitori e aspiranti studenti dellâ??Alberghiero saranno la Vicepreside dellâ??Istituto Prof.ssa Anna Capodacqua, le Funzioni Strumentali Prof. Carlo Narducci e Prof.ssa Rosa Torino, e i membri della Commissione Orientamento Prof.ssa Giovanna Albanese, Prof. Luigi Alessio, Prof. Renato Dâ??Aloia, Prof. Salvatore Esposito, Prof.ssa Carmen Piccolo e Prof.ssa Donatella Di Matteo. Al desk, per tutte le informazioni, sarÃ presente lâ??Assistente tecnica Tiziana Feliciano.

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, con il comprensorio del Lago di Bracciano e con le altre località lungo la via Aurelia sono garantiti dal servizio degli autobus di linea.

Lâ??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 allâ??ingresso nel mondo del lavoro, con unâ??attenzione specifica alle attivitÃ e ai Progetti di internazionalizzazione e scambi culturali con vari Paesi europei.

Il diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dellâ??enogastronomia e dellâ??ospitalitÃ 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 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, in linea con le più aggiornate richieste del mercato professionale.