



Ladispoli. Open day dell'Istituto Alberghiero

Descrizione

ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI
DIVENTARE CITTADINI DEL MONDO
LA SCUOLA CHE FA LA DIFFERENZA

• OPEN DAY • SABATO 18 GENNAIO 2025 (ORE 9-12:30)

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

Nel corso dell'incontro sarà 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 dell'Istituto Alberghiero saranno la Vicepreside dell'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 Aloia, Prof. Salvatore Esposito, Prof.ssa Carmen Piccolo e Prof.ssa Donatella Di Matteo. Al desk, per tutte le informazioni, sarà presente l'Assistente tecnica Tiziana Feliciano.

Questo il link per le prenotazioni:

Orientamento Alberghiero Ladispoli 2024-2025 - Te welcome • Open night • Open day

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

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, con un'attenzione specifica alle attività e ai Progetti di internazionalizzazione e scambi culturali con vari Paesi europei.

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 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.