



SUCCESSO OPEN DAY ISTITUTO ALBERGHIERO

Descrizione

Comunicato stampa

Una partecipazione straordinaria per l'Open Day dell'Istituto Alberghiero, svoltosi domenica 18 gennaio 2026 dalle 9 alle 12:30. Forte di una consolidata tradizione nei settori della formazione enogastronomica e dell'accoglienza turistica, l'Istituto di via Federici ha aperto di nuovo le sue porte al pubblico, accogliendo gli studenti delle Scuole Medie e le loro famiglie.

Una giornata durante la quale i Docenti hanno svolto dimostrazioni pratiche nei Laboratori grazie al lavoro congiunto della Presidenza, dei Responsabili di Sede, delle Funzioni strumentali per l'Orientamento e dell'intera Commissione, insieme agli assistenti tecnici, ai collaboratori scolastici e agli allievi delle classi 3^a T, 5^a T, 4^a P, 5^a P, 3^a KB, 5^a KA, 1^a A, 1^a B, 2^a D, protagonisti dell'ampio buffet di benvenuto allestito per l'occasione.

Un lavoro di squadra che ha ottenuto ancora una volta il plauso della comunità cittadina e ha visto impegnati la Prof.ssa Anna Capodacqua, Seconda Collaboratrice della Dirigente scolastica Prof.ssa Lidia Cangemi, il Prof. Angelo Morello, Funzione Strumentale per l'Inclusione, in Sala la Prof.ssa Donatella Di Matteo e il Prof. Michele Comito, nel servizio di accoglienza e ricevimento il Prof. Renato Aloia e la Prof.ssa Carmen Piccolo, in Cucina il Prof. Marco Erra e il Prof. Domenico Falzarano, supportati dai Tecnici di Laboratorio Mauro Ceccobelli, Maria Liguoro, Maria Piscopo, Elisabetta Mannelli e Pietro Piccarisi.

Alla Reception l'Assistente Tiziana Feliciano, pronta ad aiutare le famiglie nell'iscrizione on-line e a risolvere ogni problema. Il prossimo appuntamento è per il prossimo 31 gennaio, sempre dalle 9 alle 12:30. Vi aspettiamo!

Per prenotarsi agli Open Day dell'Istituto Alberghiero, cliccare sul seguente link:
[**Orientamento Alberghiero Ladispoli 2025-2026 -T'' 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 e le altre località 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. **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**; possibilità di prevedere attività ed insegnamenti facoltativi, in linea con le più aggiornate richieste del mercato professionale.