



L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI APRE LE SUE PORTE AL PUBBLICO

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

L'agone 2024

TEA WELCOME 29 NOVEMBRE ORE 16-18

OPEN NIGHT 13 DICEMBRE ORE 18-20

OPEN DAY 18 GENNAIO E 31 GENNAIO DALLE ORE 9 ALLE ORE 12:30

L'Istituto Alberghiero di Ladispoli torna ad aprire le porte al pubblico per presentare la sua storia e le sue strutture. Una serie di appuntamenti dedicati all'Orientamento per gli studenti delle Scuole Medie con una formula che, lo scorso anno, si è dimostrata vincente perché ha consentito di rispondere alle diverse esigenze delle famiglie diversificando i giorni e le fasce orarie. Si comincia sabato 29 novembre con un'attività Welcome (ore 16-18) per proseguire con l'Open night del 13 dicembre (ore 18-20) e concludere il 18 e 31 gennaio 2025 con due piatte tradizionali Open Day (9-12:30). Nel corso degli incontri sarà possibile, come sempre, effettuare una visita guidata dell'Istituto di via Federici con dimostrazioni ed esercitazioni che si svolgeranno nei Laboratori di Cucina, Pasticceria, Sala ed Accoglienza Turistica.

Daranno il benvenuto a genitori e aspiranti studenti dell'Alberghiero la Vicepreside dell'Istituto Prof.ssa Anna Capodacqua, le Funzioni Strumentali Prof.ssa Carmen Piccolo e Prof. Renato Aloia e i membri della Commissione Orientamento Prof. Michele Comito, Prof. Marco Erra e Prof. Salvatore Esposito. Al desk, per tutte le informazioni, sarà presente l'Assistente tecnica Tiziana Feliciano.

Si ricorda che le iscrizioni si apriranno alle ore 8:00 del 21 gennaio 2025 e si chiuderanno alle ore 20:00 del 10 febbraio 2025. A questo link tutte le istruzioni: www.istruzione.it/iscrizionionline.

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, l'Istituto 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 (in particolare, in Inghilterra);

• possibilità di prevedere attività ed insegnamenti facoltativi, in linea con le più aggiornate richieste del mercato professionale.



L'agone 2024