

ALBERGHIERO DI LADISPOLI: OPEN DAY a distanza e in presenza

13 Gennaio 2022



15 e 23 GENNAIO 2022 DALLE ORE 9:30 ALLE ore 12:30.

Un nuovo appuntamento (a distanza e in presenza) con l'Alberghiero di Ladispoli che riaprirà le sue porte al pubblico - nel pieno rispetto della normativa anti-Covid - per presentare la sua storia e le sue strutture. Da sempre punto di riferimento per tutti coloro che desiderano acquisire una solida professionalità nei settori dell'Enogastronomia, Sala e vendita e Accoglienza turistica, l'Istituto di via Federici il 15 e il 23 gennaio, dalle ore 9:30 alle 12:30, renderà disponibile anche un collegamento on-line. Per prenotarsi dall'home-page (<https://www.isisdivittorio.edu.it/>), cliccare in alto a destra su DIDATTICA, ORIENTAMENTO, ORIENTAMENTO 2021/2022, INDIRIZZO ALBERGHIERO. Ma sarà possibile anche visitare i laboratori e i locali della scuola (necessaria la prenotazione e il green pass), per conoscere tutte le caratteristiche e i dettagli dell'offerta formativa.

Referenti dell'Orientamento all'Istituto Alberghiero di via Federici sono il Prof. Carlo Narducci (Funzione strumentale), le Prof.sse Valeria Mollo, Giovanna Albanese, Carmen Piccolo e il Prof. Renato D'Aloia.

L'Istituto Alberghiero di Ladispoli offre i seguenti Indirizzi di studio: Enogastronomia (con la nuova opzione in Prodotti dolciari artigianali e industriali), Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Si ricorda che le iscrizioni relative all'a.s. 2022/2023 si effettueranno on-line dal 4 gennaio 2022 al 28 gennaio 2022, per tutte le classi prime. Per supportare i genitori nella scelta è disposizione nel sito del Ministero dell'Istruzione un'App del portale 'Scuola in Chiaro' che consente di accedere con maggiore facilità alle principali informazioni relative a ciascun Istituto. Chi è in possesso di un'identità digitale (SPID) potrà accedere al portale www.istruzione.it/iscrizionionline/, utilizzando le credenziali del proprio gestore e senza effettuare ulteriori registrazioni. In subordine rispetto all'Istituto scolastico indicato per primo, si potranno scegliere, all'atto di iscrizione, fino a un massimo di altri due Istituti. Per la gestione delle eventuali iscrizioni in eccedenza, ciascuna scuola individuerà specifici criteri di precedenza (ad esempio, la viciniorità della residenza dell'alunno o particolari impegni lavorativi delle famiglie) mediante delibera del Consiglio di Istituto da rendere pubblica prima dell'acquisizione delle iscrizioni stesse.

Per iscriversi occorre dunque:

-scegliere la scuola: (partecipando ai diversi Open day o consultando il portale “Scuola in Chiaro” dove sono disponibili anche i link ai siti dei diversi istituti dove spesso compaiono gallery fotografiche, dati e anche i vari PON attualmente operativi);

-iscriversi al portale del MIUR così da ricevere le proprie credenziali (a partire dal 4 gennaio 2022 inserendo tutti i dati anagrafici dell’alunno, il codice della scuola ed eventuali altre informazioni necessarie).

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. Diverse le corse attivate in orario scolastico per collegare 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.

Vi aspettiamo!