

IL SETTORE CHE NON CONOSCE LA CRISI

ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI: “IL TUO FUTURO A CINQUE STELLE” LA SCUOLA CHE FA LA DIFFERENZA

SAVE THE DATE: IL 18 DICEMBRE E IL 21 GENNAIO OPEN DAY ALLA SCUOLA PROFESSIONALE DI VIA FEDERICI PER UN FUTURO DI SICURO SUCCESSO NEL CAMPO DELL'ENOGASTRONOMIA E DEL TURISMO

Anche quest'anno, l'Istituto Professionale Alberghiero di Ladispoli torna ad aprire le sue porte al pubblico. Fittissimo il calendario degli appuntamenti per l'Orientamento in entrata (Scuole Medie) e in uscita (incontri con Docenti universitari di varie Facoltà).

Domenica 18 dicembre e sabato 21 Gennaio dalle ore 9 alle 13, Isabella Gargiulo, Valeria Mollo, Carlo Narducci, Simona Paganelli, Rosa Torino, Francesco Riili, Luciano Cucullo e Michele Comito, Docenti Responsabili dell'Orientamento, accoglieranno gli allievi delle Medie e le loro famiglie, per illustrare le caratteristiche e la storia della scuola di via Federici.

“Ma l'attività è cominciata già a Novembre – come spiega il *team* dell'Orientamento – con le visite svolte negli Istituti Comprensivi. Abbiamo trovato sempre un uditorio attentissimo e molto interessato alla nostra proposta formativa. L'Istituto Alberghiero di Ladispoli continua a godere di un'ottima fama, dovuta non soltanto alla qualità e all'efficacia della sua offerta didattica, ma anche ad una consolidata tradizione di apertura al territorio”.

“Secondo i dati della Federazione Italiana Esercizi Pubblici – ha sottolineato la Prof.ssa Lucia Lolli, Vicepresidente dell'Istituto Alberghiero di via Federici – il settore della ristorazione continua ad essere in crescita ed ha incassato 76 miliardi di euro nel 2015 (74 nel 2014). In Europa, il comparto vale circa 500 miliardi, per il 51% concentrati in tre Paesi, con il nostro al terzo posto, preceduto solo da Regno Unito e Spagna”.

L'Istituto Alberghiero, per seguire e supportare i suoi studenti anche dopo il conseguimento del diploma, ha aderito dal 2016 al PROGETTO FIXO YEI – ha ricordato la Prof.ssa Pamela Pierotti, Collaboratrice della Dirigente Scolastica – il Piano dell'Unione Europea per la lotta alla disoccupazione giovanile, che prevede finanziamenti da investire in politiche attive di orientamento, istruzione, formazione e inserimento nel mercato occupazionale. Gli allievi che ne faranno richiesta, al termine del loro percorso scolastico, potranno quindi avvalersi di uno Sportello con personale specializzato del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, che li accompagnerà nella definizione di un “obiettivo professionale” individuato in base al loro profilo, tramite il quale potranno impostare una ricerca attiva del lavoro e facilitare il loro primo inserimento in un contesto aziendale.

Stando ai dati di Unioncamere, le cucine assumono 23mila persone l'anno. Dodici milioni di Italiani (il 66% della popolazione) pranzano abitualmente fuori casa. Per non parlare delle possibilità di lavoro all'estero: 100.000 sono i ristoranti italiani (o all'italiana) nel mondo. Da decine di anni, ormai, la nostra cucina è riconosciuta come la migliore nel panorama internazionale. “Cuochi si diventa, il talento da solo non è sufficiente – ha dichiarato recentemente Enzo Malanca, Presidente di Alma, tra le più prestigiose e rinomate scuole internazionali di cucina italiana – Ciò che fa la differenza è la formazione. La conoscenza della tecnica, la competenza e la cultura gastronomica rendono il cuoco un professionista di successo, capace di emergere nel mercato contemporaneo, sempre più esigente e selettivo”. D'altro canto, la maggior parte dei più famosi chef stellati si è formata in un Istituto Alberghiero. Solo per citarne due, Carlo Cracco al “Pelleggrino Artusi” di Recoaro Terme e Antonino Cannavacciuolo al “De Gennaro” di Vico Equense.

Anche per quanto riguarda il turismo, i dati sono ottimi. Nella competizione internazionale, l'Italia si posiziona al 5° posto per gli arrivi e al 7° per gli introiti nella graduatoria 2015 delle destinazioni turistiche mondiali. L'impatto economico del settore turistico sul P.I.L. italiano è di circa il 10%. L'incidenza sull'intera occupazione nazionale è del 14%. Facile concludere che le figure professionali legate a questo comparto sono e saranno sempre più richieste.

Non a caso, nel 2015, 40.000 ragazzi, secondo il Ministero dell'Istruzione, hanno deciso di iscriversi a un Istituto Alberghiero (il 20% in più rispetto a dieci anni fa).

Diverse le possibilità di proseguire gli studi dopo il conseguimento del diploma in un Istituto Alberghiero: molti, ormai, i Corsi di laurea in Scienze del Turismo e in Scienze dell'Alimentazione.

L'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 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 strada consolare sono garantiti dal servizio degli autobus di linea. Ma anche dal comprensorio del Lago di Bracciano è possibile raggiungere l'Alberghiero: da quest'anno, infatti, sono state aggiunte tre nuove corse del COTRAL che assicurano un percorso più diretto ed agevole fra la Scuola e i centri lacustri sabatini e facilitano gli spostamenti verso Ladispoli in orario scolastico.

L'Istituto Alberghiero consente di conseguire 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.

Appuntamento il 18 DICEMBRE E IL 21 GENNAIO all'Istituto Alberghiero di via Federici a Ladispoli (www.isisdebegnac.net), un invito da non mancare per tutti coloro che vogliono avvicinarsi ad una professione affascinante e ad un futuro a cinque stelle. Save the date!