

ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI: LA CHIAVE PER APRIRE LE PORTE DEL FUTURO

SUCCESSO PER GLI OPEN DAY DEL 14 E 21 GENNAIO

E DAL 16 GENNAIO SONO PARTITE LE ISCRIZIONI

Secondo e terzo Open day per l'Alberghiero di Ladispoli, che il 14 e il 21 gennaio è tornato ad aprire le sue porte per accogliere le numerose famiglie desiderose di conoscere, dall'interno, la sua storia e le sue attività.

A fare gli onori di casa, una squadra coesa e determinata, formata dai Docenti Responsabili dell'Orientamento: la prof.ssa Isabella Gargiulo, la prof.ssa Valeria Mollo, il prof. Carlo Narducci, la prof.ssa Simona Paganelli, la prof.ssa Carmen Piccolo e la prof.ssa Rosa Torino. Al lavoro nei laboratori per coordinare i loro studenti, i professori Luciano Cucullo e Francesco Riili, Docenti di Enogastronomia, il prof. Michele Comito e il prof. Michele Limotta, insegnanti di Sala.

“Gli Open Day rappresentano il momento culminante di un vasto e ambizioso progetto di orientamento che è iniziato a novembre e proseguirà ancora per diverse settimane – hanno dichiarato ad una sola voce i membri del Gruppo – Siamo stati impegnati in un'intensa attività di divulgazione del nostro Piano dell'Offerta Formativa, accolti dalle Scuole Medie di un'ampia area che va da Roma Nord a Fregene, Ladispoli, Cerveteri e Santa Marinella, non trascurando i centri del Lago di Bracciano, da cui provengono ormai molte decine di studenti del nostro Istituto. Da ieri sono state allestite, inoltre, diverse postazioni, per agevolare le famiglie nella procedura di iscrizione *on line*. L'affiatamento, la stima reciproca e lo spirito di gruppo del nostro *team* ci hanno consentito di lavorare con entusiasmo e di organizzare nel modo più efficace tutte le attività. Ma vogliamo rivolgere un grazie anche ai nostri studenti, che ci hanno accompagnato nelle Scuole, contribuendo con sincero e gioioso senso di appartenenza a suscitare negli alunni delle Terze Medie curiosità e interesse intorno alla realtà dell'Istituto Alberghiero. Senza dimenticare l'apporto fondamentale offerto in occasione dei tre Open Day, quando nelle loro divise impeccabili i nostri allievi ci hanno aiutato ad accogliere le famiglie, hanno allestito le sale, animato i laboratori di sala, bar e cucina, preparato ogni sorta di prelibatezze, servito ai tavoli e seguito gli ospiti, spiegando e rispondendo a tutte le domande con simpatia, cordialità e precisione”.

“L'Istituto Alberghiero di Ladispoli può vantare una consolidata tradizione di eccellenza nel nostro territorio e l'utenza si sta espandendo di anno in anno, a dimostrazione di un'offerta formativa vincente, di elevato apprezzamento – ha commentato la Prof.ssa Vincenza La Rosa, Preside dell'Istituto Alberghiero di via Federici – Ma l'obiettivo di chi dirige questa scuola è quello di puntare sempre all'innovazione. Così, accanto ai punti di forza che da sempre caratterizzano la didattica dell'Istituto, abbiamo deciso di qualificare ulteriormente il curriculum scolastico dei nostri studenti. Le novità più importanti si chiamano Fixo, Internazionalizzazione, politiche anti-dispersione e potenziamento della rete dei trasporti”.

Dal 2016, l'Istituto Alberghiero di Ladispoli per seguire e supportare i suoi studenti anche dopo il conseguimento del diploma, ha deciso di aderire al **PROGETTO FIXO YEI**, 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 ed assisterà nella definizione di un “obiettivo professionale” personalizzato 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. Per quanto riguarda l'**internazionalizzazione dell'offerta formativa**, l'Alberghiero propone da anni scambi culturali e stage all'estero, in particolare a Malta e in Inghilterra (Guildford, Bournemouth e Hastings). Per le **politiche anti-dispersione**, l'Istituto di via Federici ha aperto uno sportello didattico di recupero attivo tutto l'anno, con servizio di tutoraggio individuale ed attività didattiche individualizzate. E' inoltre disponibile, in sede, uno psicologo professionista che riceve tutti gli studenti che ne facciano richiesta. Per quanto concerne, infine, il **potenziamento della rete dei trasporti**, la Dirigenza dell'Istituto, con il suo staff, ha condotto una lunga battaglia per avvicinare a Ladispoli (e al suo Alberghiero) il comprensorio del Lago di Bracciano (dal quale provengono, ormai, moltissimi studenti). Dal mese di settembre 2016, sono state aggiunte, finalmente, tre nuove corse Cotral che consentono agli allievi di raggiungere direttamente e comodamente la scuola, rispettando con precisione gli orari scolastici di entrata e di uscita.

“Turismo e Enogastronomia sono settori trainanti del nostro Paese non per ragioni meramente economiche, né per tendenze o mode passeggere, ma perché ne incarnano l'essenza più profonda e ne rispecchiano la cultura. - ha aggiunto la prof.ssa Lucia Lolli, Vicepresidente dell'Istituto di via Federici – Non a caso, in un saggio di pochi anni fa dal titolo significativo (*L'identità italiana in cucina*), Massimo Montanari, Docente di Storia Medievale e di Storia dell'Alimentazione all'Università di Bologna, sottolineava come l'Italia esistesse ben prima della sua unità politica, nei modi di vita, negli atteggiamenti mentali, nelle pratiche quotidiane (cucina compresa).

“Quella di oggi, insieme alle giornate del 18 dicembre e del 14 gennaio, rappresenta un vero successo per noi. – ha aggiunto la Dirigente Scolastica, Prof.ssa Vincenza La Rosa – Un numero crescente di giovani vede nell'Enogastronomia e nell'Ospitalità alberghiera un ottimo sbocco professionale. Secondo i dati della Federazione Italiana Esercizi Pubblici, il settore della ristorazione continua ad essere in crescita. Dodici milioni di Italiani (il 66% della popolazione) pranzano abitualmente fuori casa. I cuochi del Bel Paese, poi, trovano lavoro assai facilmente anche all'estero. In Europa, il comparto vale circa 500 miliardi, per il 51% concentrati in tre Paesi, con il nostro al terzo posto, preceduto da Regno Unito e Spagna. 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”. “Un diploma conseguito in un Istituto Alberghiero richiede sacrifici, passione e dedizione – ha ricordato il Prof. Michele Limotta, Docente di Sala - ma rappresenta la chiave per aprire le porte di tutti i Paesi. E per chi non ama spostarsi troppo – ha aggiunto – c'è, ad appena 40 km, il mercato più appetibile del mondo: Roma, con le sue straordinarie potenzialità ricettive”.

Anche per quanto riguarda il turismo, infatti, i dati sono ottimi. 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.

Diverse, poi, le possibilità di proseguire gli studi dopo il conseguimento del diploma in un Istituto Alberghiero: molti, ormai, sono i Corsi di laurea in Scienze del Turismo e in Scienze dell'Alimentazione e le Scuole di Specializzazione nel settore turistico ed enogastronomico.

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 a Malta e in Inghilterra);
- possibilità di prevedere attività ed insegnamenti facoltativi.

“L'affluenza di oggi è stata altissima, oltre ogni più ottimistica previsione – ha dichiarato, al termine della giornata, la Dirigente Scolastica, Prof.ssa Vincenza La Rosa – Il nostro bacino di utenza si sta ampliando di anno in anno. Dell'Alberghiero di Ladispoli si parla sempre di più e si parla bene: segno e risultato di un impegno costante da parte dei nostri docenti e di un'offerta formativa vincente”.

Le domande di iscrizione potranno essere presentate, esclusivamente *on line* fino alle ore 20.00 del 6 febbraio 2017.

Le famiglie possono presentare una sola domanda di iscrizione e indicare fino ad un massimo di altri due Istituti di proprio gradimento, cui indirizzare la domanda nel caso in cui l'Istituzione di prima scelta non avesse disponibilità di posti per l'anno scolastico 2017/2018.

Fino al termine ultimo previsto dal Ministero, i genitori ai quali non fosse stato possibile partecipare agli Open Day, potranno rivolgersi alla Commissione Orientamento sia per avere informazioni sulle caratteristiche e sull'attività dell'Istituto Alberghiero, sia - in caso di problemi o difficoltà - per il supporto tecnico necessario ai fini dell'iscrizione *on-line*. E' possibile fissare un appuntamento, scrivendo all'indirizzo vicepresalberghiero@libero.it