

**ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI:
“CRESCERE...CON GUSTO”
LA SCUOLA CHE FA LA DIFFERENZA**

**SUCCESSO PER L'OPEN DAY DEL 18 DICEMBRE
PROSSIMI APPUNTAMENTI IL 14 E IL 21 GENNAIO**

Successo per l'Open day del 18 dicembre all'Istituto Alberghiero di Ladispoli. Alta l'affluenza di aspiranti iscritti e di famiglie.

I docenti responsabili dell'Orientamento hanno mostrato le aule e i laboratori scolastici, spiegando le attività che caratterizzano i vari indirizzi di Enogastronomia (con la nuova articolazione “Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali”), Sala e Accoglienza Turistica.

“Il nostro Istituto è ormai un punto di riferimento per tutti coloro che intendano avviarsi verso una carriera di sicuro successo, tanto nell'ambito enogastronomico, quanto in quello turistico. – ha dichiarato la Prof.ssa Vincenza La Rosa, Preside dell'Istituto Alberghiero – Ci piace aprire le nostre porte alle famiglie e abbiamo quindi deciso di organizzare altri due “Open day”, viste le richieste che ci arrivano dai genitori: il 14 e il 21 gennaio sarà possibile incontrarci di nuovo”.

“Siamo molto soddisfatti della giornata – hanno dichiarato ad una sola voce i membri del team dell'Orientamento – Un numero crescente di giovani vede nell'Enogastronomia e nell'Ospitalità alberghiera un ottimo sbocco professionale e desidera formarsi in questi settori”.

D'altra parte sono i dati a parlare. **“I cuochi italiani – ha ricordato la Prof.ssa Lucia Lolli, Vicepreside dell'Istituto Alberghiero – trovano lavoro assai facilmente in Italia, ma anche all'estero, soprattutto in Inghilterra, dove già si sono trasferiti alcuni nostri ex-allievi. Fra poco partiranno gli studenti delle Quarte e delle Quinte per i loro tirocini professionali e da anni ormai, accanto alle strutture ricettive più famose della Capitale e del territorio, abbiamo scelto il Regno Unito. Ma anche il settore dell'Accoglienza Turistica è in forte ripresa e chiede figure professionali qualificate.** Oggi abbiamo registrato un'elevata presenza di famiglie, che hanno potuto osservare dall'interno e da vicino le nostre attività e i laboratori di Cucina, Sala, Bar e Accoglienza Turistica. I genitori presenti, al termine della giornata, hanno espresso un elevato apprezzamento per l'ottimo livello e la qualità delle dotazioni e delle attrezzature tecnologiche, anche rispetto ad altri Istituti visitati. **Notevole gradimento è stato riscosso anche per l'adesione dell'Istituto Alberghiero 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. Coloro che fra i nostri allievi ne faranno richiesta (molti lo hanno già fatto), al termine del loro percorso scolastico, potranno 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. Senza parlare delle possibilità di proseguire gli studi dopo il conseguimento del diploma: molti, ormai, sono i Corsi di laurea in Scienze del Turismo e in Scienze dell'Alimentazione, moltissime e prestigiose le Scuole di Specializzazione, che spesso mettono a disposizione borse di studio per gli studenti più meritevoli, provenienti dagli Istituti Alberghieri. **Da non dimenticare, infine, il potenziamento dei trasporti Cotral che – accanto al servizio privato già attivo dallo scorso anno – ha reso la nostra scuola ancora più raggiungibile, soprattutto dal Comprensorio del Lago di Bracciano, dal quale provengono ormai diverse decine dei nostri allievi”.****

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 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.

Il termine delle iscrizioni è stato fissato dal Miur al 6 febbraio 2017.

Le domande di iscrizione potranno essere presentate dalle ore 8.00 del 16 gennaio 2017 alle ore 20.00 del 6 febbraio 2017.

In applicazione dell'art.7, comma 28 del Decreto Legge n.95/2012, convertito dalla Legge n.135/2012, le iscrizioni dovranno essere effettuate esclusivamente *on line* per tutte le classi iniziali dei corsi di studio.

Le famiglie potranno registrarsi sul sito www.iscrizioni.istruzione.it, seguendo le indicazioni presenti, a partire dalle ore 9.00 del 9 gennaio 2017. Il sistema "Iscrizioni on line" si farà carico di avvisare le famiglie, via posta elettronica, in tempo reale, dell'avvenuta registrazione o delle variazioni di stato della domanda.

In sede di presentazione delle istanze di iscrizione *on line*, 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.

Prossimi appuntamenti il 14 GENNAIO (dalle 10 alle 13) e il 21 GENNAIO (dalle 9 alle 13) 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 di sicuro successo. Save the date!

La Circolare Ministeriale n. 10 del 15/11/2016

http://www.istruzione.it/allegati/2016/CM_ISCRIZIONI_2017-18.pdf