

ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI AVANTI TUTTA

RECORD DI PRESENZE PER L'OPEN DAY DEL 17 GENNAIO

IL VALORE AGGIUNTO DI UNA SCUOLA IN CUI LA PASSIONE SI TRASFORMA IN PROFESSIONE. E IL 22 GENNAIO AL VIA LE ISCRIZIONI

L'Alberghiero di Ladispoli fa il bis e raddoppia il successo. Dopo la giornata del 12 dicembre, anche domenica 17 gennaio l'Istituto Professionale di via Federici è tornato ad aprire le sue porte al pubblico. Ad accogliere gli allievi delle scuole Medie e le loro famiglie, la Vicepresidente Lucia Lolli, il prof. Renato D'Aloia e la prof.ssa Sara Leonardi, Responsabili dell'Orientamento. Nei laboratori, insieme agli allievi, i professori Luciano Cucullo e Francesco Riili, docenti di Cucina e il prof. Michele Limotta, insegnante di Sala.

“L'Istituto Alberghiero è l'indirizzo più scelto dagli studenti italiani dopo il Liceo Scientifico ad indirizzo tecnologico, che riguarda però un'utenza decisa perlopiù a proseguire con gli studi universitari. – ha dichiarato **la Prof.ssa Sara Leonardi, docente di Economia e Gestione delle Aziende Ristorative** –. Quello di oggi, insieme alla giornata del 12 dicembre, rappresenta un vero successo per noi. Un numero crescente di giovani vede nell'Enogastronomia e nell'Ospitalità alberghiera un ottimo sbocco professionale. Secondo uno studio recente di Unioncamere, nelle cucine italiane si assumono ogni anno almeno 23.000 persone. I cuochi italiani, poi, trovano lavoro assai facilmente anche all'estero. Dopo Expo, inoltre, le richieste hanno conosciuto un'ulteriore impennata. Oggi abbiamo registrato un'elevatissima presenza di genitori, che hanno potuto osservare dall'interno e da vicino le nostre attività e le strutture dei 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”.

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:** i genitori e le famiglie degli studenti di Bracciano e Anguillara che già frequentano l'Istituto di via Federici, stanno infatti organizzandosi per predisporre pulmini e autobus, che assicurino un percorso più diretto ed agevole fra la Scuola e i centri lacustri sabatini.

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 aziende, studi professionali ed enti pubblici;
- possibilità di prevedere attività ed insegnamenti facoltativi.

“L'affluenza di oggi è stata altissima, oltre ogni più ottimistica previsione – ha commentato Lucia Lolli, Vicepreside dell'Istituto di via Federici – 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”.

Già attivo il portale dedicato alle Iscrizioni on line (www.iscrizioni.istruzione.it), che potranno essere effettuate dalle ore 8.00 del 22 gennaio alle ore 20.00 del 22 febbraio prossimi. Ma le famiglie possono già registrarsi e ottenere le credenziali da utilizzare al momento dell'apertura delle iscrizioni. Il portale è corredato da video tutorial e materiali informativi per accompagnare in ogni passaggio chi deve effettuare la procedura. A disposizione anche una linea telefonica dedicata (06.5849.4025) che, dal 18 gennaio prossimo, sarà attiva dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18, dal lunedì al venerdì.

La domanda di iscrizione potrà essere compilata per tutto il periodo indicato dal Miur. Il sistema 'Iscrizioni on line' si farà carico di avvisare le famiglie in tempo reale, via posta elettronica, dell'avvenuta registrazione e delle variazioni di stato della domanda.