

# COMUNICATO STAMPA

## Ladispoli, Open Day Istituto Alberghiero: “Crescere con gusto” il settore che non conosce la crisi

SAVE THE DATE: IL 17 GENNAIO OPEN DAY ALLA SCUOLA PROFESSIONALE DI VIA FEDERICI. PER UN FUTURO DI SICURO SUCCESSO NEL CAMPO DELL'ENOGASTRONOMIA E DEL TURISMO

L'Istituto Professionale Alberghiero di Ladispoli torna ad aprire le sue porte al pubblico.

**Domenica 17 Gennaio dalle ore 9 alle 13**, Giovanna Albanese, Renato D'Aloia e Sara Leonardi, docenti Responsabili dell'Orientamento, incontreranno gli allievi delle Medie e le loro famiglie, per illustrare le caratteristiche e la storia della scuola di via Federici.

“Il 12 dicembre, data del precedente Open day, è stato un giorno speciale – ha dichiarato la **Prof.ssa Sara Leonardi, docente di Economia e Gestione delle Aziende Ristorative** –. 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. Un vero successo, che non soltanto testimonia l'efficacia e il livello della nostra offerta formativa, ma anche il gradimento di cui gode l'Istituto Alberghiero nel territorio e fra i cittadini. D'altra parte – prosegue la prof.ssa Leonardi – chiunque viva a Ladispoli e nel suo comprensorio sa bene quanto le competenze acquisite presso la scuola professionale di via Federici siano immediatamente spendibili sul mercato occupazionale, specialmente in un'area come questa, a forte vocazione ricettiva e turistica. Senza dimenticare – sottolinea Sara Leonardi – le richieste di lavoro che giungono agli studenti impegnati negli stage in Italia e all'estero: soprattutto in Inghilterra, agli allievi della nostra scuola sono stati proposti contratti di collaborazione già durante il periodo di tirocinio”.

“Del resto – dichiara la docente – a parlare sono i dati statistici: secondo una recente ricerca, il mercato italiano dei consumi fuori casa è ormai il terzo in Europa, dopo la Spagna (dove rappresenta il 50% di tutti i consumi alimentari) e il Regno Unito (43%). I 72 miliardi di consumi fuori casa si concentrano intorno a circa 290mila punti di ristorazione: dai breakfast & morning bar, ai bar multispecializzati, ai ristoranti e alle trattorie tradizionali. Per quanto riguarda il turismo, l'Italia ha conquistato il primato tra i Paesi europei per le presenze turistiche nei 4 mesi estivi da giugno a settembre: il 16,1% del totale Ue, davanti a Francia (15,9%) e Spagna (14,3%). Insomma – conclude la prof.ssa Leonardi – i nostri studenti servono sempre di più al mercato del lavoro”.

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 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.

**Appuntamento il 17 gennaio all'Istituto Alberghiero di via Federici a Ladispoli, 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!**