

La Voce del Popolo

<http://www.lavocedelpopolo.net>

<http://www.lavocedelpopolo.net/50509/open-day-il-17-gennaio-allalberghiero-di-via-federici-per-crescere-con-gusto/>

Open Day il 17 gennaio all'alberghiero di Via Federici per "crescere con gusto"

13 gennaio 2016



LADISPOLI - L'Istituto Professionale Alberghiero torna ad aprire le porte al pubblico. Appuntamento **domenica 17 Gennaio dalle 9 alle 13** con Giovanna Albanese, Renato D'Aloia e Sara Leonardi, docenti Responsabili dell'Orientamento, che incontreranno gli allievi delle Medie e le loro famiglie per illustrare le caratteristiche e la storia della scuola.

"Il precedente Open Day tenutosi il 12 dicembre ha rappresentato un giorno speciale, - commenta la Prof.ssa **Sara Leonardi**, docente di Economia e Gestione delle Aziende Ristorative - nel quale abbiamo registrato un'elevatissima presenza di genitori che hanno potuto osservare 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 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 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 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 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 la Biblioteca Comunale), inaugurata nel gennaio del 2013, con ampi laboratori all'avanguardia per attrezzature e dotazioni tecnologiche. Facilmente raggiungibile dai vari centri del comprensorio. 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.