

# 2° Open Day dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli



LADISPOLI-L'Alberghiero di Ladispoli torna ad aprire (virtualmente) le porte al pubblico per presentare la sua storia e le sue strutture, ma quest'anno la visita sarà online, in ottemperanza alle misure di sicurezza anti-Covid. Dopo il 20 dicembre anche il 10 gennaio 2021 sarà possibile collegarsi al sito dell'Istituto (<https://www.isisdivittorio.edu.it/>) per conoscere tutte le caratteristiche e i dettagli dell'offerta formativa (cliccare in alto a destra su DIDATTICA, ORIENTAMENTO, ORIENTAMENTO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA). Si aprirà una locandina pdf cliccabile con la quale – studenti e genitori – potranno accedere sia alla stanza ORIENTAMENTO, sia ai seguenti video presenti sulla piattaforma Youtube, illustranti i percorsi didattico-professionali che l'Istituto propone:

- <https://youtu.be/90e9pN28e0Y>,
- [https://youtu.be/2A3\\_JdcCYGE](https://youtu.be/2A3_JdcCYGE),
- [https://youtu.be/kr96\\_8do450](https://youtu.be/kr96_8do450),
- <https://youtu.be/w8vrNfAxQXg>,
- <https://youtu.be/zBD9sA7Hef4>.

Referenti dell'Orientamento all'Istituto Alberghiero di via Federici sono il Prof. Carlo Narducci (Funzione strumentale),

le Prof.sse Valeria Mollo, Giovanna Albanese, Carmen Piccolo e il Prof. Renato D'Aloia.

L'Istituto Alberghiero di Ladispoli offre i seguenti Indirizzi di studio: Enogastronomia (con la nuova opzione in Prodotti dolciari artigianali e industriali), Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Si ricorda che le iscrizioni relative all'a.s. 2021/2022 si effettuano on-line dalle ore 8:00 del 4 gennaio 2021 alle 20:00 del 25 gennaio 2021, per tutte le classi prime. Per supportare i genitori nella scelta è disposizione nel sito del Ministero dell'Istruzione un'App del portale 'Scuola in Chiaro' che consente di accedere con maggiore facilità alle principali informazioni relative a ciascun Istituto. E' necessario registrarsi sul portale dedicato ([www.istruzione.it/iscrizionionline/](http://www.istruzione.it/iscrizionionline/)). Chi è possesso di un'identità digitale (SPID) potrà accedere al servizio utilizzando le credenziali del proprio gestore e senza effettuare ulteriori registrazioni. A questo link la Nota del Ministero dell'Istruzione: [Nota-iscrizioni-anno-scolastico-2021-2022.pdf \(orizzontescuola.it\)](https://www.istruzione.it/Note/Nota-iscrizioni-anno-scolastico-2021-2022.pdf). In subordine rispetto all'Istituto scolastico indicato per primo, si potranno scegliere, all'atto di iscrizione, fino a un massimo di altri due Istituti. Per la gestione delle eventuali iscrizioni in eccedenza, ciascuna scuola individuerà specifici criteri di precedenza (ad esempio, la viciniorietà della residenza dell'alunno o particolari impegni lavorativi delle famiglie) mediante delibera del Consiglio di Istituto da rendere pubblica prima dell'acquisizione delle iscrizioni stesse.

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.

E se la Didattica si è svolta negli ultimi mesi a distanza, l'Istituto Alberghiero di Ladispoli ha continuato comunque ad ispirarsi ai più alti standard formativi: le lezioni si sono avvalse della piattaforma Microsoft Teams, ma i laboratori di Cucina, Sala e Ricevimento sono rimasti aperti. Gli studenti, divisi in gruppi e seguendo lo scaglionamento orario previsto dalla normativa, hanno continuato ad imparare sul campo, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza prescritte. La scuola è cambiata, ma l'I.P.S.S.A.R. di via Federici prosegue nel solco della sua gloriosa tradizione, continuando ad offrire i più alti livelli di qualità formativa e rimanendo il punto di riferimento imprescindibile per chiunque voglia affacciarsi allo straordinario mondo della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

Ottima la posizione dell'Istituto 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 via Aurelia sono garantiti dal servizio degli autobus di linea. Dal mese di Settembre 2016 sono state, inoltre, attivate tre nuove corse in orario scolastico che collegano Ladispoli al comprensorio del Lago di Bracciano.

L'Istituto Alberghiero consente di raggiungere, 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, in linea con le più aggiornate richieste del mercato professionale.

Vi aspettiamo!