



SCUOLA

SEDE CENTRALE
Via San Paolo, 1
Tel. 0743.222788
Fax 0743.221595

SEDE SUCCURSALE
Viale Martiri della Resistenza, 135
Tel. 0743.225673
Fax 0743.225634



www.alberghierospoleto.it

pgrh01000r@istruzione.it

CONVITTO

Il Convitto è annesso all'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici, dell'Ospitalità Alberghiera e Servizi Commerciali di Spoleto.

Ne ospita e assiste le allieve e gli allievi che ne fanno richiesta, con la possibilità di usufruire anche del servizio di semiconvitto.

SAN PAOLO INTER VINEAS
Via San Paolo
Tel. 0743.224725
Fax 0743.201252

SAN CARLO BORROMEO
Via San Carlo
Tel. 0743.48820
Fax 0743.202512

PROGETTI INTERNAZIONALI

Più di 100 studenti ogni anno fanno un'esperienza di 2 mesi in uno Stato europeo, 4 mesi nel caso degli studenti post diploma.

L'Alberghiero 'G. De Carolis' è titolare della Carta Mobilità VET 2021-2027. Questo significa che appartiene a un gruppo privilegiato di Istituti che possono richiedere finanziamenti secondo una procedura semplificata nell'ambito dell'azione chiave KA109 di Erasmus+ relativa alla mobilità per studenti e personale.



- ✗ Stages linguistici di una settimana in Gran Bretagna o in Irlanda
- ✗ Percorsi sperimentali C.L.I.L.: studio in lingua straniera di alcuni argomenti disciplinari
- ✗ Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento anche all'estero.
- ✗ Progetti Europei PON: la scuola partecipa al Programma Operativo Nazionale, finanziato dai Fondi Strutturali Europei, con l'obiettivo dell'internazionalizzazione.



LE PROSPETTIVE FUTURE DEI NOSTRI DIPLOMATI

ENOGASTRONOMIA

Il diplomato di questo indirizzo trova occupazione principalmente come aiuto cuoco, chef e, all'apice della carriera, può ricoprire la posizione di Food and Beverage Manager e Banqueting Manager. Può aprire un'attività per la somministrazione di alimenti e bevande. Può insegnare la disciplina professionale presso gli Istituti Alberghieri.

BAR SALA VENDITA

Il diplomato di questo indirizzo trova occupazione principalmente come barman, chef de rang, maître di sala e, all'apice della carriera, può ricoprire la posizione di Food and Beverage Manager e Banqueting Manager. Può aprire un'attività per la somministrazione di alimenti e bevande. Può insegnare la disciplina professionale presso gli Istituti Alberghieri.

Per chi volesse inserirsi subito nel mondo del lavoro, al terzo anno può conseguire un diploma di qualifica professionale d'intesa con la Regione Umbria.

Chi volesse proseguire gli studi dopo il diploma quinquennale, può farlo presso qualunque facoltà universitaria o presso un Istituto Tecnico Professionale Superiore.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato di questo indirizzo trova occupazione principalmente come addetto al front office e portineria (conciierge), addetto all'informazione turistica, hostess congressuale e, all'apice della carriera, può ricoprire la posizione di direttore d'Albergo. Può aprire un'attività per la somministrazione di alimenti e bevande. Può insegnare la disciplina professionale presso gli Istituti Alberghieri.

SERVIZI COMMERCIALI @ WEB COMMUNITY

Il diplomato di questo indirizzo trova occupazione presso enti privati e pubblici nei settori amministrativo e commerciale, nel marketing e nella comunicazione; cura i rapporti esterni dell'azienda o dell'ente sui social media. Può ricoprire l'incarico di manager web community freelance. Può diventare insegnante tecnico pratico presso gli Istituti Professionali

ABBIAMO TANTI ALTRI PROGETTI

In collaborazione con aziende del territorio, con enti pubblici e privati, previsti dal nostro piano triennale dell'offerta formativa (PTOF)

www.alberghierospoleto.it/WP/piano-offerta-formativa/



NOI SIAMO L'ALBERGHIERO DI SPOLETO

Con annesso Convitto





ENOGASTRONOMIA

Gli allievi vengono preparati per realizzare creativamente piatti caldi e freddi, conoscere i principi nutritivi degli alimenti e i più moderni metodi di lavorazione. Il corso assicura una buona formazione di cultura generale e la conoscenza di due lingue straniere.

SALA BAR VENDITA

Gli allievi imparano a eseguire le fasi del servizio di accoglienza di clienti in sala per feste, banchetti, buffets. Il corso assicura una buona formazione di cultura generale e la conoscenza di due lingue straniere.



ACCOGLIENZA TURISTICA



Gli allievi imparano a gestire la prenotazione del cliente, ad accogliere e assistere gli ospiti durante il soggiorno in albergo, utilizzando le più moderne tecnologie informatiche e i più evoluti software di gestione alberghiera. Il corso assicura una buona formazione di cultura generale e la conoscenza di due lingue straniere.

SERVIZI COMMERCIALI WEB COMMUNITY

Gli allievi imparano a gestire processi amministrativi e commerciali, anche attraverso l'utilizzo di tecnologie informatiche; imparano a gestire e monitorare la comunicazione aziendale sui social network. Il corso assicura una buona formazione di cultura generale e la conoscenza di due lingue straniere.

