CHI SIAMO

Siamo l'IPSEOASC De Carolis.
Probabilmente ci conosci come "L'Alberghiero di Spoleto".
Fondato nel 1965, il nostro istituto è ospitato nel complesso di San Paolo Inter Vineas, nel cuore di Spoleto.

COSA FACCIAMO

"all'alberghiero" si acquisiscono competenze pratiche e teoriche che preparano gli studenti a lavorare nel mondo della ristorazione, dell'accoglienza e del turismo, fornendo loro le basi per entrare nel settore professionale subito dopo il diploma. E NON SOLO!!!!!!!!!!!







LABORATORI DI ULTIMA GENERAZIONE

PNRR Miss.4 Comp.1 Didatttica digitale integrata e formazione digitale D.M. 66
CUP J34D23004530006



STUDENTE PER UN GIORNO



CONTATTI

I.P.S.E.O.A.S.C.
DE CAROLIS

VIA S. PAOLO INTER VINEAS – 06049 SPOLETO (PG)

0743222788 PGRH01000R@ISTRUZIONE.IT

HTTPS://WWW.ALBERGHIEROSPOLETO.EDU.IT

@alberghierospoleto



Spoleto Alberghiero "G. De Carolis"

SCUOLA

SEDE CENTRALE
Via San Paolo Intervineas - Spoleto

SEDE SUCCURSALE
Via Martiri della Resistenza, 135 - Spoleto

SEDE COORDINATA
Loc. Roccaporena, 29 - Cascia

CONVITTO ANNESSO
Via San Paolo - Spoleto

POSSIBILITÀ DI SEMICONVITTO



PALESTRA



CONVITTO



LABORATORI DI ULTIMA GENERAZIONE

Erasmus+

INDIRIZZI

GLI ALLIEVI VENGONO PREPARATI PER

ENOGASTRONOMIA
realizzare creativamente piatti
conoscere i principi nutritivi
moderni metodi di lavorazione
cultura generale
due lingue straniere

SALA E VENDITA
servizio di accoglienza dei clienti in sala (feste, banchetti, buffet...)
conoscere i principi nutritivi
cultura generale
due lingue straniere

ACCOGLIENZA
gestire il back e front office dell'hotel
utilizzo del moderne tecnologie informatiche
cultura generale
due lingue straniere

COLLABORAZIONE CON
Accademia del Volo
CEPU
NEWS

SERVIZI COMMERCIALI
i processi amministrativo-contabili e commerciali
promuovere la visibilità online delle aziende
cultura generale
due lingue straniere



ATTIVITÀ

Erasmus+

Stage e tirocini presso hotel, ristoranti e strutture turistiche di alto livello.

Collaborazioni con chef e professionisti del settore.

Partecipazione a concorsi gastronomici. Erasmus + e Mobilità internazionale.

PERCHÈ SCEGLIERE NOI

Professionalità Certificata:
Diploma riconosciuto per brillanti carriere nel settore alberghiero e turistico.

Formazione Completa:
Pratica intensiva nei laboratori e solide basi teoriche.

Ambiente Familiare:
Convitto, progetti e attività extracurriculari creano un forte senso di comunità.

Formazione Scuola Lavoro:
Stage e "PCTO" Estero

Proseguimento degli studi:
ITS
Università
Master e Corsi di Alta Formazione