



ti Repubblica e Cantone
Ticino


Castelgrande

Crea il tuo futuro alla
Scuola
specializzata
superiore
alberghiera e del
turismo



Viale Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona
+41 91 814 65 11
decs-sssat@edu.ti.ch
www.sssat.ti.ch

Visione

La Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo è il centro di competenza della formazione superiore in lingua italiana nel settore alberghiero e del turismo.

Qualità, innovazione, lavoro di squadra, rispetto e lealtà sono i punti fondamentali per lo sviluppo della scuola. Responsabilità, sostenibilità e nuove tecnologie sono i nuovi valori che ampliano la vision della SSSAT, portando la scuola a promuovere e creare un futuro più responsabile.

La SSSAT é una scuola che lavora alla garanzia e allo sviluppo della qualità delle proprie prestazioni. Trasmette una sana e sostenibile gestione della conoscenza dell'albergheria e del turismo permettendo agli studenti di acquisire le competenze professionali per una carriera nel settore. Mette la promozione delle competenze personali e sociali al centro della formazione ed è in grado di offrire un ambiente positivo, dove gli studenti possono applicare le conoscenze acquisite.

Si tratta di una scuola innovativa che offre percorsi stimolanti, sostenendo e incoraggiando gli studenti ad ambire all'eccellenza dei risultati oltre che a essere parte integrante della rete delle scuole superiori alberghiere e di turismo svizzere e internazionali.

Offerta formativa



Relazioni con l'industria locale ed estera



Continui aggiornamenti dei contenuti delle materie professionali



Realizzazione di progetti per alberghi ed enti locali



Ristorante d'applicazione, simulazione di lavoro in un ristorante



Accordi con strutture alberghiere e turistiche a livello mondiale



Formazioni orientate alla pratica



Visite formative in differenti strutture



Codice d'abbigliamento



Opportunità di carriera e formazione nel settore in tutto il mondo



Classi con posti limitati per garantire la qualità nella formazione



Formazioni con esperti e specialisti del settore

Formazioni

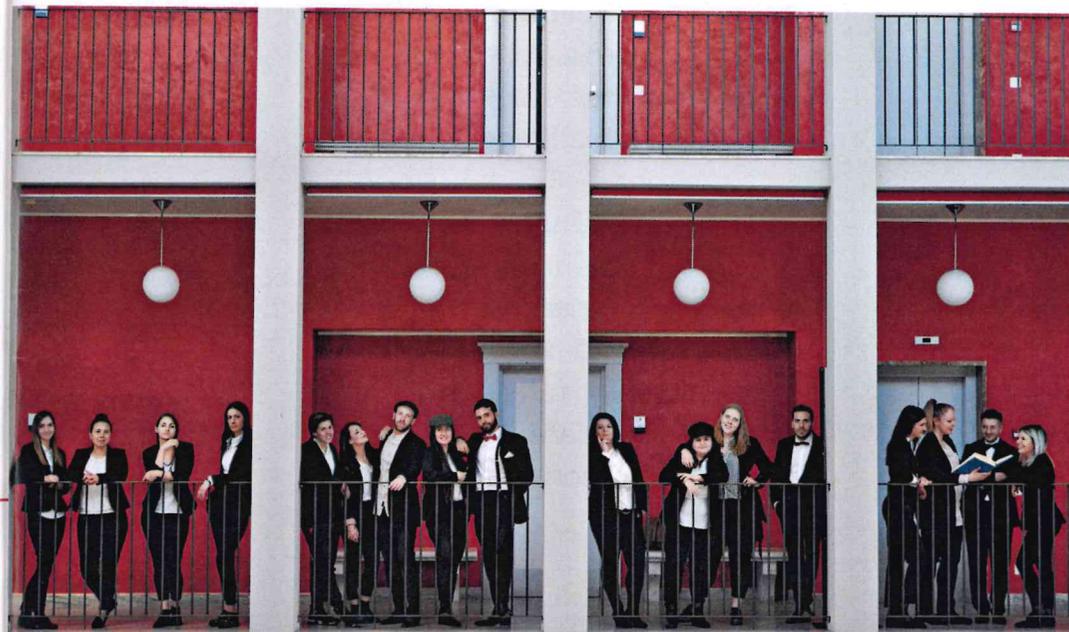
Albergatrice – ristoratrice dipl. SSS

Albergatore – ristoratore dipl. SSS

Specialista turistica dipl. SSS

Specialista turistico dipl. SSS

Diploma di scuola specializzata superiore



Albergatrice – ristoratrice Albergatore – ristoratore

Sono professionisti che possono assumere posizioni di quadro nel campo alberghiero e della ristorazione e in economie domestiche collettive. Il loro compito è gestire e organizzare il settore o l'intera azienda in cui lavorano così da offrire alla clientela un'ottima accoglienza e il migliore servizio possibile.

La SSSAT fornisce ai futuri professionisti una formazione polivalente che tiene conto delle esigenze attuali e future del settore alberghiero svizzero e internazionale.

I corsi teorici a scuola, che prevedono esercitazioni pratiche, studi di casi e seminari e gli stage aziendali, permettono al futuro quadro dirigente di sviluppare le capacità professionali, così come le competenze sociali (soft skills).

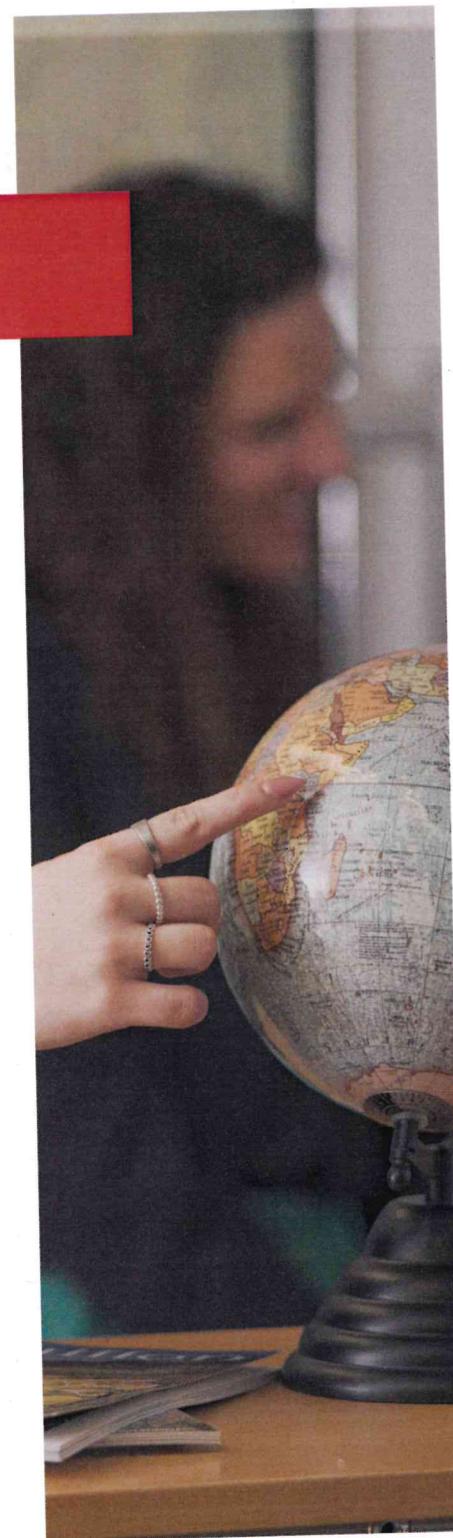


Specialista turistica Specialista turistico

Sono professionisti che possono assumere compiti dirigenziali in aziende del settore turistico, come tour-operators, agenzie di viaggio, compagnie aeree, imprese di trasporto turistiche, villaggi di vacanza ed enti turistici.

Un corpo docenti eterogeneo e a stretto contatto con l'economia turistica garantisce insegnamenti pratici e teorici orientati alle capacità professionali e alle competenze sociali, immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

La SSSAT fornisce ai futuri professionisti un quadro formativo all'avanguardia con le esigenze attuali e future del settore turistico svizzero e internazionale.



Sbocchi professionali

Albergatrice - ristoratrice Albergatore - ristoratore	Specialista turistica Specialista turistico
Alberghi	Tour Operators
Ristoranti	Agenzie di viaggio
Settore para - alberghiero	Compagnie aeree
Campeggi	Imprese di trasporto turistiche
Eventi	Villaggi di vacanza
Crociere	Enti turistici



Tasse scolastiche

Albergatrice - ristoratrice **Albergatore - ristoratore**

Tassa semestrale	800.-	residenti in Svizzera (6 semestri)
Tassa semestrale	2'400.-	residenti all'estero (6 semestri)
Tassa semestrale	100.-	tassa attività materiale scolastico e diversi (4 semestri)
Costi diversi	1'500.-	uniforme e utensili (stima)
Costi diversi	1'000.-	uscite di studio (stima)

Specialista turistica **Specialista turistico**

Tassa semestrale	800.-	residenti in Svizzera (6 semestri)
Tassa semestrale	2'400.-	residenti all'estero (6 semestri)
Tassa semestrale	100.-	tassa attività materiale scolastico e diversi (4 semestri)
Costi diversi	200.-	uniforme (stima)
Costi diversi	1'000.-	uscite di studio (stima)

Programma

1° anno Albergo - ristoratrice / Albergo - ristoratore

Scuola a
tempo pieno

1° anno

Introduzione

6 settimane

AREA TEMATICA

Room Division

10 settimane di corso
Pratica Monte Verità
Ascona
1 settimana di esami

AREA TEMATICA

Food & Beverage I

10 settimane di corso
Pratica Ristorante
d'applicazione SSSAT
1 settimana di esami

AREA TEMATICA

Food & Beverage II

10 settimane di corso
Pratica Castelgrande
1 settimana di esami



Programma

1° anno Specialista turistica / specialista turistico

Introduzione

6 settimane

AREA TEMATICA

Turismo

10 settimane di corso
Progetto di area
1 settimana di esami

AREA TEMATICA

Hospitality

10 settimane di corso
Progetto di area
1 settimana di esami

AREA TEMATICA

Eventi

10 settimane di corso
Progetto di area
1 settimana di esami



Materie generali

1° anno - Albergo - ristoratrice / albergatore - ristoratore

1° anno - Specialista turistica / specialista turistico

Tecniche di apprendimento e studio

Tecniche di ricerca (statistica)

Business etiquette

Introduzione al mondo del turismo e dell'ospitalità

Introduzione alle basi economiche:

- economia politica
- gestione aziendale
- diritto

Introduzione al general management:

- contabilità

Introduzione alle competenze linguistiche:

- inglese
- tedesco
- francese opzionale

Introduzione digitale e
informatica
marketing

Queste materie verranno trattate durante tutto l'anno scolastico e si adatteranno ai temi delle aree tematiche presentate.



Materie professionali

1° anno - Albergatrice - ristoratrice / albergatore - ristoratore

Room Division

Gestione del Front office
Housekeeping & manutenzione
Spa & altri servizi
Gestione di PMS - Opera
Pratica - progetti



F&B I e II

Cucina
Servizio
Sicurezza e igiene
Pratica al Ristorante
d'applicazione SSSAT

Eventi Catering
Pratica - progetti
Pratica a Castelgrande

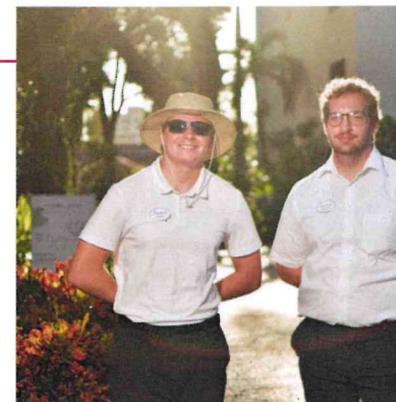


Materie professionali

1° anno - Specialista turistica / Specialista turistico

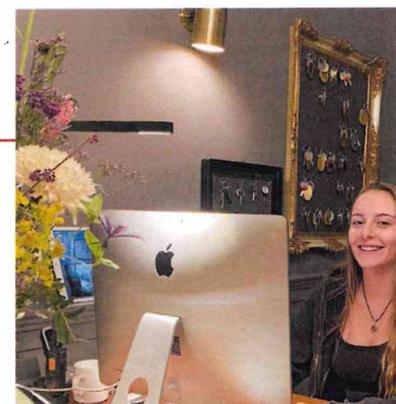
Turismo

Gestione del turismo: outgoing
Gestione del turismo: incoming
Gestione di PMS - Galileo
Sviluppo sostenibile
Progetto di area
Pratica di area



Ospitalità

Introduzione al mondo
dell'ospitalità
Gestione di PMS - Opera
Progetto di area
Pratica di area



Eventi

Gestione degli eventi
Gestione Progetti
Progetto di area
Pratica di area

Pratica in azienda

2° anno

Come funziona

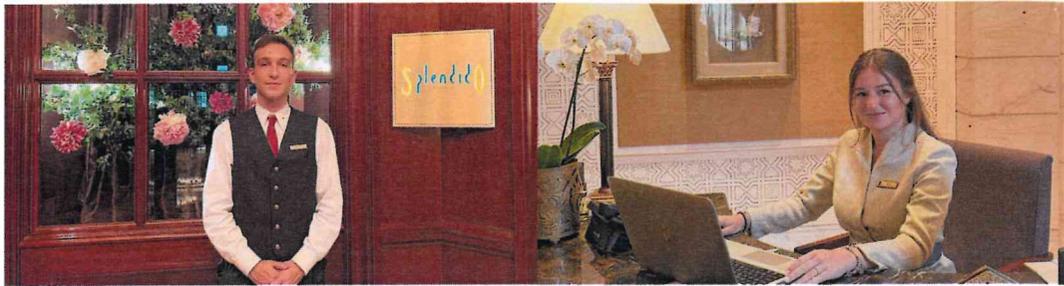
I periodi di pratica servono ad attuare i contenuti appresi a scuola, a esercitare lavori autonomi e di gruppo e a guadagnare esperienza nella gestione di collaboratori e di ospiti. Espongono le procedure di lavoro consentendo di individuare i propri punti forti e le potenzialità di sviluppo.

Il periodo di pratica di almeno 40 settimane è parte integrante del percorso. Il superamento del primo anno scolastico è la condizione minima per accedere al periodo di pratica.

Almeno metà del periodo di pratica deve essere svolto al di fuori della zona di lingua madre senza restrizioni per quanto riguarda le aree geografiche.

Il periodo di pratica permette di approfondire dei temi a scelta e di elaborare un dossier di riflessione.





Pavle Predja, GIAPPONE

Piera Rivola, OMAN

Il periodo di pratica comprende 2 o più periodi per una durata minima complessiva di 40 settimane (vacanze escluse). Per essere convalidata, la pratica deve durare, per la stessa azienda, minimo 13 settimane.

Per la sezione alberghiera il periodo di praticantato deve essere così strutturato:

- Esperienza nell'ambito F&B (servizio e cucina)
- Esperienza nell'ambito rooms division, amministrazione o management (reception, housekeeping, eventi, amministrazione, contabilità, marketing, vendite, risorse umane, management training, etc.).

Per la sezione turismo il periodo di praticantato deve essere svolto nei dipartimenti di amministrazione, marketing, eventi, contabilità, vendite, risorse umane, management training, etc.

Glenn Aldi, MALDIVE

Simona Longhi, GRAN CANARIA



Scuola a tempo pieno

3°anno

Programma

3° anno Albergotrice - ristoratrice / albergatore - ristoratore

AREA TEMATICA
**Room Division
Management**

Progetto area
1 settimana di esami

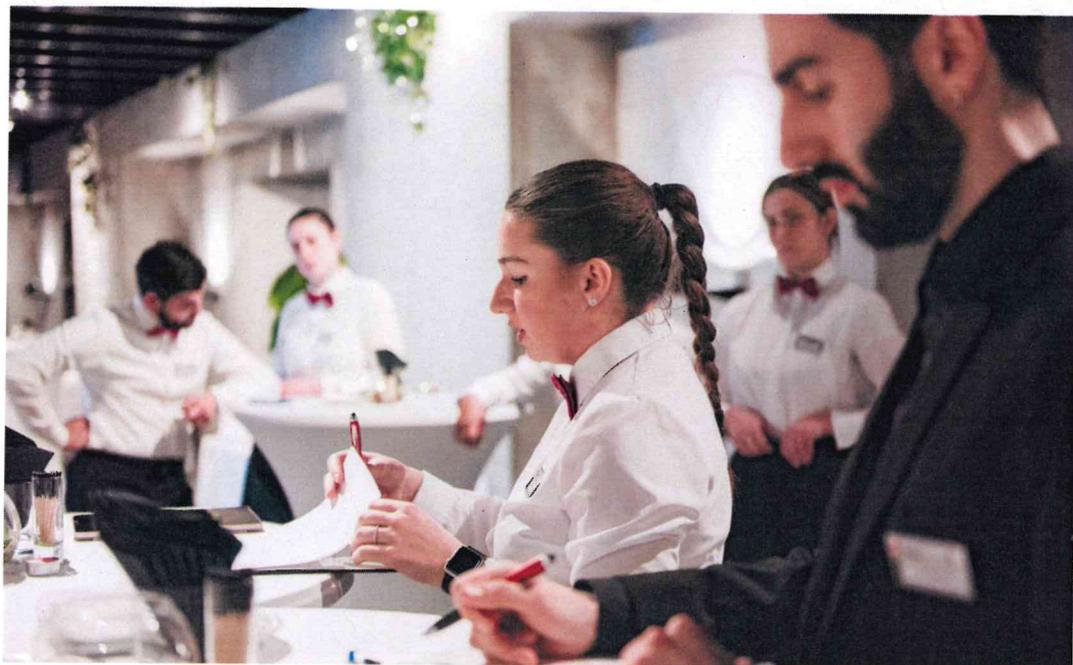
AREA TEMATICA
**Food & Beverage
Management**

Progetto area
1 settimana di esami

AREA TEMATICA
**Business
Management**

Progetto area
1 settimana di esami

➔ Lavoro di diploma



Programma

3° anno- Specialista turistica/ specialista turistico

AREA TEMATICA
**Destination
Management**

Progetto area
1 settimana di esami

AREA TEMATICA
**Event & Project
Management**

Progetto area
1 settimana di esami

AREA TEMATICA
**Business
Management**

Progetto area
1 settimana di esami

➔ Lavoro di diploma



Materie generali

3° anno – Albergatrice – ristoratrice / albergatore – ristoratore

3° anno – Specialista turistica / specialista turistico

Business communication

Basi economiche:

- economia politica
- gestione aziendale
- diritto

General management:

- contabilità

Competenze linguistiche:

- inglese
- tedesco
- francese opzionale

General management

Informatica

Marketing

Queste materie verranno trattate durante tutto l'anno scolastico e si adatteranno ai temi delle aree tematiche presentate.



Materie professionali

3° anno – Albergatrice – ristoratrice / albergatore – ristoratore

Room Division

Room Division
management



Food & Beverage

Food & Beverage
management

Business Management

Analisi della domanda
e tendenze di mercato

Event and Project management

Travel Agency Project
& Tour experience

Business management
Pratica – progetti



Materie professionali

3° anno – Specialista turistica / Specialista turistico

Destination Management

Gestione del turismo: outgoing

Gestione del turismo: incoming



Event and Project Management

Gestione degli eventi

Business Management

Analisi della domanda e tendenze di mercato

Event and Project management

Travel Agency Project & Tour experience

Business management

Pratica – progetti



Progetti area

Si tratta di progetti ed eventi realizzati in proprio o su committenza, che si basano sull'insegnamento 'project-base learning'. Gli studenti lavorano autonomamente in piccoli gruppi, assistiti da docenti competenti in materia. Queste iniziative sono parte integrante del piano di formazione, dove gli studenti imparano a gestire ed organizzare eventi.

SSSAT EXPRESS

30 anni di eccellenza

Partite alla scoperta del mondo, attraverso un viaggio culinario.

Dalle Americhe Al Ticino

Partenza

18:30

Arrivo

23:00

Treno

ALB3A

Quando
5 e 6 dicembre 2023

Dove
Ristorante Castelgrande,
Bellinzona

Prezzo
70.00 CHF
Bevande incluse

SSSAT

ISCRIZIONI ENTRO
IL 24 NOVEMBRE

Tramite telefono
+41 91 814 87 81

o

e-mail

ristorante@castelgrande.

@sssat_express



SSSAT EU-TURISMO

**Fu →
Turismo**

**30esimo
anniversario
SSSAT**

**06.12.23
07.12.23**

Scuola superiore specializzata alberghiera
e del turismo SSSAT
Via Stefano Franscini 32, 6500 Bellinzona

Iscriviti qui





**SSSAT
Catching**

Festeggia con noi i 30 anni
della SSSAT!
Per maggiori informazioni →

Belinzona
13-14
Dicembre
2023
13:00-14:00
Classe TUR3B

SSSAT Catching



Lavoro di diploma

Il lavoro di diploma può essere svolto per un progetto alberghiero o turistico nuovo o già esistente, elaborando un Business Plan, sviluppando un nuovo prodotto turistico o progettando una strategia di marketing innovativa. Questa libertà di scelta permette di esplorare le proprie passioni e di applicare le competenze acquisite durante gli studi. In alternativa, si può rielaborare e migliorare quanto appreso durante lo stage, prendendo spunto dalle aziende presso le quali è stata svolta la pratica. Questa opzione offre l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze acquisite sul campo e di applicarle in modo concreto.



Dopo la SSSAT...



Continuare gli studi

Dopo aver ottenuto il diploma di Albergatrice - ristoratrice / Albergatore - ristoratore o di Specialista turistica / Specialista turistico presso la SSSAT, si può decidere di approfondire le proprie conoscenze e proseguire i propri studi accedendo ad altre scuole alberghiere e turistiche di livello universitario.

Queste scuole offrono percorsi di studio diversi e grazie ad accordi specifici permettono ai diplomati SSS di conseguire un Bachelor in tempi ridotti.

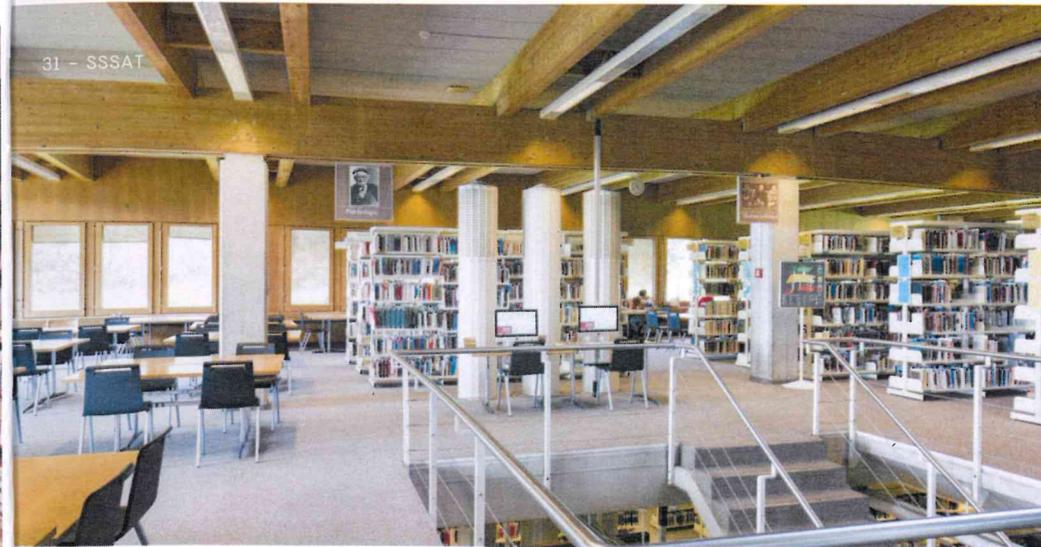


Hes·so

Sierre - Coira (CH)
Bachelor of Science
Tourism Management

Leeuwarden (NL)

Bachelor
Tourism Management
Hospitality Management



Losanna - Passugg (CH)
Bachelor of Science
International Hospitality Management

Lugano (CH)

Bachelor of Science
Leisure Management

SUPSI

Melbourne (AU)



Bachelor
Tourism Management

Alcuni
esempi di
diplomati
SSSAT



35- SSSAT

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo



SSAT Hotel- und Tourismusfachschule Bellinzona



sssat.bellinzona



SSSAT



www.sssat.ti.ch



Viale Stefano Franscini 32, Bellinzona



+41 91 814 65 11



decs-sssats@edu.ti.ch



Diplomati SSSAT

Albergatrice - ristoratrice /
albergatore - ristoratore



Roberto Leone

Diplomato nel 2009

Proprietario

VARN Restaurant

Malaysia



Piercorrado Papotto

Diplomato nel 2015

Direttore F&B

W Milan

Milano



Lorenzo Pianezzi

Diplomato nel 2005

Direttore

Hotel Zurigo Downtown

Lugano

