

SSSAT



Scuola specializzata superiore
alberghiera e del turismo





SSSAT

Scuola specializzata superiore
alberghiera e del turismo

Indice

Introduzione	2
---------------------	----------

Percorso formativo	5
---------------------------	----------

Programma di studi	8
---------------------------	----------

Progetti	16
-----------------	-----------

Tasse scolastiche	20
--------------------------	-----------

Dopo la SSSAT	22
----------------------	-----------

Introduzione



Il futuro dell'ospitalità e del turismo

La Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) è il punto di riferimento per la formazione superiore in lingua italiana nel settore alberghiero e turistico. Si fonda su valori chiave come qualità, innovazione, lavoro di squadra, rispetto, lealtà, responsabilità, sostenibilità e digitalizzazione.

La SSSAT si impegna a garantire e migliorare costantemente la qualità delle proprie prestazioni in conformità con l'evoluzione delle competenze nel settore. Essa offre agli studenti una formazione che unisce competenze professionali, personali e sociali. Tutto ciò avviene in un ambiente positivo e stimolante dove poter applicare concretamente quanto appreso.

Innovativa e dinamica, la scuola propone percorsi formativi coinvolgenti e mira all'eccellenza, facendo parte attiva della rete nazionale e internazionale delle scuole alberghiere e turistiche.



Costruisci la tua carriera alla SSSAT

Collaborazioni con il mondo del lavoro



La SSSAT mantiene strette relazioni con l'industria alberghiera e turistica a livello locale e internazionale. Gli studenti hanno l'opportunità di partecipare a progetti concreti con alberghi ed enti locali. Grazie a rapporti con strutture in tutto il mondo, la scuola crea un ponte diretto tra formazione e realtà professionale, favorendo l'inserimento lavorativo.

Formazione aggiornata e orientata alla pratica



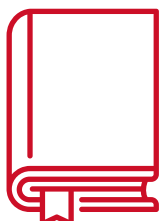
I contenuti didattici sono costantemente aggiornati per rispecchiare le esigenze attuali del mercato. L'approccio formativo è fortemente pratico, grazie a strumenti come il ristorante d'applicazione, dove gli studenti possono simulare situazioni reali di lavoro e sviluppare competenze operative in un contesto professionale.

Esperienze sul campo e contesto internazionale



Gli studenti partecipano a visite formative in diverse strutture del settore, vivendo esperienze dirette che accrescono la loro preparazione. La formazione è valorizzata da opportunità di carriera e stage in tutto il mondo che ampliano la visione e le prospettive professionali a livello globale.

Apprendimento da esperti del settore



La formazione è arricchita dalla presenza di esperti e professionisti che condividono esperienze, competenze e casi reali. Questo offre agli studenti un contatto diretto con il mondo del lavoro e un apprendimento basato sulla realtà concreta del settore.

Percorso formativo





PERCORSO FORMATIVO

Descrizione dell'offerta

Albergatrice - ristoratrice / Albergatore - ristoratore



Diploma di scuola specializzata superiore

Sono professionisti che possono ricoprire ruoli di responsabilità nel settore alberghiero, della ristorazione e nelle economie domestiche collettive. Gestiscono e organizzano reparti o intere strutture, garantendo un'accoglienza e un servizio di alta qualità. La scuola offre una formazione polivalente, aggiornata alle esigenze del settore sia a livello svizzero che internazionale. Il percorso combina teoria, esercitazioni pratiche, studi di casi, seminari e stage, sviluppando competenze professionali e soft skills fondamentali per ruoli dirigenziali.

Chi opera in questo settore ha diversi sbocchi professionali non solo nel settore alberghiero e della ristorazione, ma anche in ambiti come il para-alberghiero, campeggi, villaggi turistici, organizzazione di eventi e crociere. In tutti questi contesti sono richieste competenze nella gestione dell'accoglienza e nella cura della qualità del servizio offerto agli ospiti.



SSSAT

Scuola specializzata su
alberghiera e del turis

venta speci

il settore

el turis

SSS

SSSAT
Catching

SSSAT
Scuola specializzata su
alberghiera e del turis

info
Point

PERCORSO FORMATIVO

Descrizione dell'offerta

Specialista turistica / Specialista turistico



Diploma di scuola specializzata superiore

I professionisti del settore turistico possono assumere ruoli dirigenziali in diverse realtà del settore, come tour operator, agenzie di viaggio, compagnie aeree, imprese di trasporto, villaggi turistici ed enti turistici. La formazione, guidata da docenti con esperienza diretta nel settore, integra teoria e pratica, sviluppando competenze professionali e relazionali immediatamente applicabili nel mondo del lavoro. Il percorso è progettato per rispondere alle esigenze attuali e future del turismo, sia a livello nazionale che internazionale.

Chi opera nel settore turistico può trovare sbocchi professionali in varie strutture, dove sono richieste capacità organizzative, comunicative, di marketing, competenze digitali e gestione della comunicazione. Queste conoscenze sono fondamentali per attrarre clienti, migliorare l'esperienza turistica e garantire la competitività delle aziende nel mercato globale.



Programma di studi

Struttura del programma



1° anno

► **Materie introduttive**

Costruisci la tua carriera con una solida base teorica e pratica nei settori chiave dell'ospitalità e del turismo.

 SSSAT

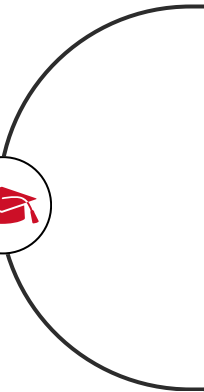


2° anno

► **Pratica professionale**

Applica le tue conoscenze e competenze professionali in un ruolo operativo.

 Svizzera  In tutto il mondo



3° anno

► **Materie gestionali**

Diplomati sviluppando competenze manageriali, approfondendo concetti chiave e acquisendo abilità strategiche.

 SSSAT



Programma di studi

1° anno

Discipline comuni

Business etiquette

Business communication

Introduzione al mondo
dell'ospitalità e del turismo

Tecniche di apprendimento e
studio

Marketing

Informatica

Tedesco

Inglese

Basi economiche

General management



PROGRAMMA DI STUDI - 1° ANNO

Albergatrice - ristoratrice / Albergatore - ristoratore

Tre aree tematiche

► Room Division

- Gestione del Front Office
- Housekeeping e manutenzione
- Spa e altri servizi
- Gestione di PMS - Opera

► Food & Beverage I

- Cucina
- Servizio
- Sicurezza e igiene
- Eventi e catering

► Food & Beverage II

- Cucina
- Servizio
- Sicurezza e igiene
- Eventi e catering

Ogni area tematica si compone di:



10 settimane di corso



Una pratica di area



Un progetto di area



1 settimana di esami



PROGRAMMA DI STUDI - 1° ANNO

Specialista turistica / Specialista turistico

Tre aree tematiche

► Turismo

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

► Hospitality

- Introduzione al mondo dell'ospitalità
- Gestione di PMS - Opera

► Eventi

- Gestione di eventi
- Gestione di progetti

Ogni area tematica si compone di:



10 settimane di corso



Una pratica di area



Un progetto di area



1 settimana di esami







Programma di studi

2° anno

Pratica professionale

Nel secondo anno, gli studenti partecipano a un periodo di pratica professionale, che consente loro di applicare le conoscenze teoriche in situazioni concrete, acquisendo esperienza diretta e sviluppando competenze linguistiche e interculturali. Questa esperienza contribuisce alla loro crescita personale, preparandoli ad affrontare il mondo del lavoro in un contesto internazionale e dinamico.

Condizioni generali

-  Superamento del 1° anno scolastico
-  Durata minima di 40 settimane
-  Minimo 3 mesi nella stessa azienda
-  La metà dell'esperienza pratica deve essere svolta fuori dall'area linguistica nativa.

Struttura della pratica

Albergatrice - ristoratrice / Albergatore - ristoratore

- Food & Beverage (servizio e cucina)
- Rooms Division, amministrazione o management

Lo stage può essere svolto in aziende come: alberghi, ristoranti, aziende di trasporto o aziende organizzatrici d'eventi o di congressi.

Specialista turistica - Specialista turistico

- Amministrazione e gestione
- Marketing e vendite
- Eventi

Lo stage può essere svolto in aziende come: enti turistici, alberghi, agenzie di viaggio, aziende di trasporto o aziende organizzatrici d'eventi o di congressi.

Gli stage in Svizzera e all'estero sono generalmente remunerati o offrono un rimborso spese, con vantaggi aggiuntivi come vitto e alloggio, a seconda della posizione.



Programma di studi

3° anno

Discipline adattive

Risorse umane

Business communication

Informatica e nuove tecnologie

Marketing

Tedesco

Inglese

General management



PROGRAMMA DI STUDI - 3° ANNO

Albergatrice - ristoratrice / Albergatore - ristoratore

Tre aree tematiche

▶ Room Division Management

- Analisi della domanda e tendenze di mercato
- Room Division Management
- Housekeeping & Facility Management
- Front Office Management
- Revenue Management
- Concept Design
- Pratica e progetti

▶ Food & Beverage Management

- Food & Beverage Management
- Eventi, catering e gestione progetti
- Pratica e progetti

▶ Sustainable Business Management

- Analisi della domanda e tendenze di mercato
- Strategia aziendale
- Corporate Social Responsibility
- Hotel Management
- Pratica e progetti

Ogni area tematica si compone di:



Progetto di area



1 settimana di esami

Inoltre è previsto la redazione di un:



Lavoro di diploma



PROGRAMMA DI STUDI - 3° ANNO

Specialista turistica - Specialista turistico

Tre aree tematiche

► Tourism & Destination Management

- Gestione del turismo: incoming
- Gestione del turismo: outgoing
- Analisi della domanda e tendenze di mercato
- Pratica e Progetti

► Event & Beverage Management

- Gestione eventi
- Gestione progetti
- Pratica progetti

► Sustainable Business Management

- Analisi della domanda e tendenze di mercato
- Strategia aziendale
- Corporate Social Responsibility
- Gestione del turismo
- Pratica e progetti

Ogni area tematica si compone di:



Progetto di area



1 settimana di esami

Inoltre è prevista la redazione di un:



Lavoro di diploma

Competenze in campo

Progetti di area

Si tratta di progetti ed eventi realizzati autonomamente o su committenze, basati sull'approccio didattico del *project-based learning*.

Gli studenti lavorano in piccoli gruppi in modo autonomo, supportati da docenti esperti nella materia. Queste iniziative sono parte integrante del piano formativo e permettono agli studenti di apprendere come gestire e organizzare eventi.

Lavoro di diploma

Il lavoro di diploma può essere realizzato su un progetto alberghiero o turistico, nuovo o esistente, e può consistere nell'elaborazione di un piano di sviluppo, nella creazione di un prodotto turistico innovativo, nella definizione di una strategia di marketing o in altri ambiti legati al settore.

Questa libertà di scelta consente agli studenti di esplorare le proprie passioni e di applicare le competenze acquisite durante il percorso formativo.

In alternativa, è possibile rielaborare e valorizzare l'esperienza dello stage, traendo ispirazione dalle aziende in cui è stata svolta la pratica.

Questa opzione offre l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze apprese sul campo in modo concreto e professionale.

Tasse scolastiche



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.-	Materiale scolastico (4 semestri)
Costi diversi	~900.-	Uniforme e materiale (stima)
Costi diversi	~750.-	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.-	Materiale scolastico (4 semestri)
Costi diversi	300.-	Uniforme e materiale (stima)
Costi diversi	750.-	Uscite di studio (stima)

Dopo la SSSAT



Continuare gli studi

Dopo aver conseguito il diploma di Specialista Turistica/o o Albergatrice/tore – Ristoratrice/tore presso la SSSAT, è possibile ampliare le proprie competenze proseguendo gli studi in scuole alberghiere e turistiche di livello universitario per ottenere una laurea. Queste scuole offrono percorsi di studi diversi e grazie ad accordi specifici permettono alle/ai diplomate/i SSS di conseguire un Bachelor in tempi minori.

SUPSI

► SUPSI - Lugano

Bachelor of Science

- Leisure Management

Hes·so

► Hes.so - Coira

Bachelor of Science

- Tourism Management



► NHL STENDEN - Leeuwarden

Bachelor

- Tourism Management
- Hospitality Management



► La Trobe - Melbourne

Bachelor

- Tourism Management



► EHL - Losanna


Bachelor of Science

- International Hospitality Management

Resta aggiornato

 [sssat.bellinzona](https://www.instagram.com/sssat.bellinzona)

 [SSSAT](https://www.facebook.com/SSSAT)

 [SSAT Hotel- und Tourismusfachschiule Bellinzona](https://www.linkedin.com/company/SSSAT-Hotel-und-Tourismusfachschiule-Bellinzona)

Tel: +41 91 814 65 11 decs-sssat@edu.ti.ch www.sssat.ti.ch



Repubblica e Cantone
Ticino





Via Stefano Franscini 32, 6500 Bellinzona

© SSSAT