



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

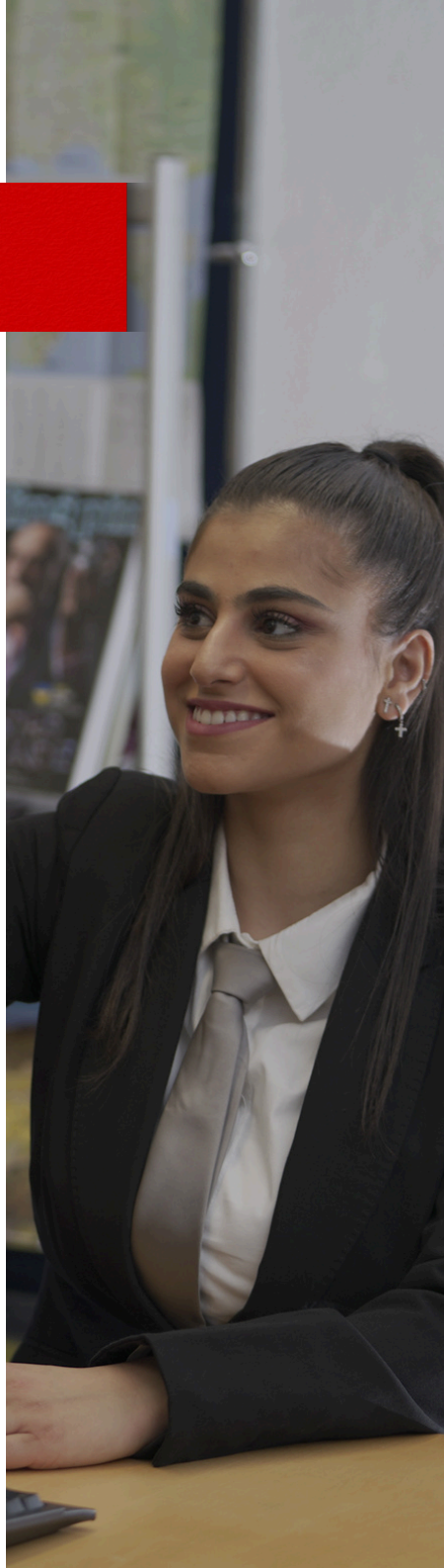


Albergatrice – ristoratrice Albergatore – ristoratore

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 cos' 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, cos' 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

Alberghi

Specialista turistica
Specialista turistico

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)

Scuola a
tempo pieno

1° anno



Programma

1° anno Albergatrice – ristoratrice / Albergatore – ristoratore

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 – Albergatrice – 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



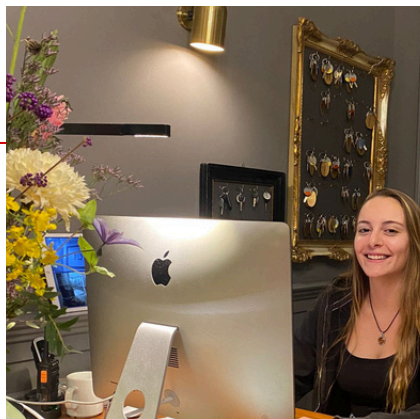
Eventi

Gestione degli eventi

Gestione Progetti

Progetto di area

Pratica di area



Pratica in azienda

2° anno



Come funziona

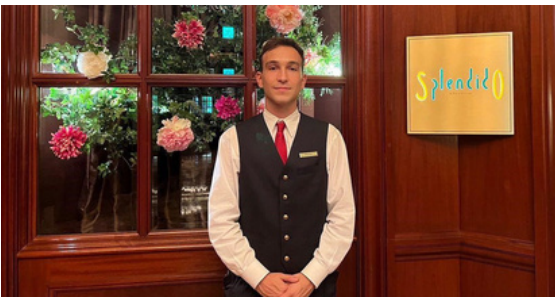
I periodi di pratica servono ad attuare i contenuti appresi a scuola, a esercitare lavori autonomi e di gruppo e a guadagnare esperienza nella gestione di collaboratori e di ospiti. Espongono le procedure di lavoro consentendo di individuare i propri punti forti e le potenzialità di sviluppo.

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 Alberatrice – 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.

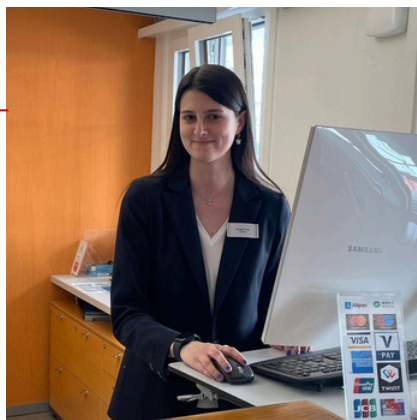


Materie professionali

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.			Partenza 18:30 Arrivo 23:00 Treno ALB3A	 ISCRIZIONI ENTRO IL 24 NOVEMBRE Tramite telefono +41 91 814 87 81 o e-mail ristorante@castelgrande.
Dalle Americhe	Al Ticino	Quando 5 e 6 dicembre 2023	Dove Ristorante Castelgrande, Bellinzona	Prezzo 70.00 CHF Bevande incluse

 **@sssat_express**





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









SSSAT Catching

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

→ 

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



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



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

Diplomati SSSAT

Specialista turistica / specialista turistico



Fabio Bonetti

Diplomato nel 1997

Direttore

Org. turistica Lago Maggiore e Valli

Locarno



Laura Dova

Diplomata nel 2012

Founder & Destination Wedding Planner

Laura Dova Weddings

Orselina



Paolo Lunardi

Diplomato nel 2011

Market Manager Japan

Svizzera Turismo

Giappone

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-sssat@edu.ti.ch





SSSAT

Scuola specializzata superiore
alberghiera e del turismo



Repubblica e Cantone
Ticino



Castelgrande

