SSSAT

Scuola specializzata superiore
alberghiera e del turismo



Albergatrice/ore-ristoratrice/ore dipl. SSS,
Professional Bachelor

Specialista turistica/o dipl. SSS,
Professional Bachelor

Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e Turismo

Via Stefano Franscini 32
6500 Bellinzona
Svizzera

+41 91 814 65 11

www.sssat.ti.ch

decs-sssat@edu.ti.ch

sssat.bellinzona

SSSAT

SSAT Hotel- und Tourismusfachschule Bellinzona

SSSAT
Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo

Repubblica e Cantone Ticino

Castelgrande

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 conformita 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.



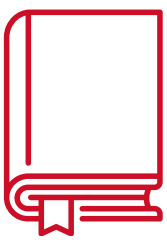
Formazione aggiornata e orientata alla pratica

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, Professional Bachelor

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.



PERCORSO FORMATIVO

Descrizione dell'offerta

Specialista turistica / Specialista turistico

Diploma di scuola specializzata superiore, Professional Bachelor

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 adattive

- Business etiquette
- Gestione aziendale
- Introduzione al mondo dell'ospitalità e del turismo
- Tecniche di apprendimento e studio
- Marketing
- Informatica
- Tedesco
- Inglese
- Basi economiche
- General management
- Tecniche di ricerca
- Economia politica
- Business communication



PROGRAMMA DI STUDI - 1° ANNO

Albergatrice - ristoratrice / Albergatore - ristoratore

Tre aree tematiche

Room Division

- Front Office
- Housekeeping e manutenzione
- Spa e altri servizi
- Gestione di PMS - Opera
- Introduzione al turismo

Food & Beverage

- Cucina
- Servizio
- Sicurezza e igiene
- Controlling e catering

Eventi e Catering

- Cucina
- Servizio
- Sicurezza e igiene
- Controlling e catering

Ogni area tematica si compone di:

Una pratica di area

Un progetto di area **Una 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 GDS - Galileo

▶ Hospitality

- Introduzione al mondo dell'ospitalità
- Gestione di PMS-Opera
- Gestione del turismo: incoming

▶ Eventi

- Gestione di eventi
- Gestione di progetti
- Sviluppo sostenibile

Ogni area tematica si compone di:

Una pratica di area

Un progetto di area **Una settimana di esami**

Programma di studi

2° anno

Pratica professionale

Nel secondo anno, gli studenti svolgono una pratica professionale per applicare le conoscenze teoriche, acquisire esperienza e sviluppare competenze linguistiche e interculturali. L'esperienza favorisce la crescita personale e prepara al mondo del lavoro internazionale.

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, management, marketing, contabilità, eventi e catering

Lo stage può essere svolto in aziende come: alberghi, ristoranti, aziende di trasporto, 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, 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

Marketing

Informatica e nuove tecnologie

Business communication

Tedesco

Inglese

General management

Tecniche di ricerca

Viaggio studio

Diritto

Analisi della domanda e tendenze di mercato



PROGRAMMA DI STUDI - 3° ANNO

Albergatrice - ristoratrice / Albergatore - ristoratore

Tre aree tematiche

Room Division Management

- Room Division Management
- Housekeeping & facility Management
- Front Office Management
- Revenue Management
- Concept Design

Food & Beverage Management

- Food & Beverage Management
- Controlling e catering

Sustainable Business Management

- Strategia aziendale
- Corporate Social Responsibility
- Hotel Management
- F&B management

Ogni area tematica si compone di:

Progetto di area | **Una 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

Events Management

- Gestione eventi
- Gestione progetti

Sustainable Business Management

- Strategia aziendale
- Corporate Social Responsibility
- Gestione del turismo: incoming

Ogni area tematica si compone di:

Progetto di area | **Una 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	~700.-	Uniforme e materiale (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.-	Materiale scolastico (4 semestri)
Costi diversi	~300.-	Uniforme e materiale (stima)
Costi diversi	~1'000.-	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

NHL STENDEN - Leeuwarden

Bachelor of Business Administration

- International Tourism Management
- International Hospitality Management

Hes·so

Hes.so - Valais

Bachelor of Science

- Tourism Management

EHL

EHL - Losanna

Bachelor of Science

- International Hospitality Management

LA TROBE UNIVERSITY

La Trobe - Melbourne

Bachelor of Business

- Tourism Management

Iniziare un percorso professionale

Dopo il diploma SSSAT di Specialista turistico/a o Albergatore/trice-ristoratore/trice, è possibile entrare nel mondo del lavoro applicando le competenze acquisite. Il diploma offre diverse opportunità nel turismo, nell'ospitalità e nella ristorazione, in Svizzera e all'estero. Possibili carriere professionali:

Albergatrice/ore-ristoratrice/ore dipl.SSS, Professional Bachelor

- Responsabile economia domestica
- Responsabile ricevimento, prenotazioni, concierge
- Responsabile F&B
- Responsabile SPA e wellnesss
- Responsabile eventi
- Responsabile marketing e sales
- Responsabile risorse umane
- Responsabile relazioni pubbliche
- Imprenditrice/ore alberghiera/o o nella ristorazione
- Direttrice/ore room division
- Direttrice/ore d'albergo, ristorante, villaggi turistici, case per anziani, ospedali, cliniche

Specialista turistica/o dipl.SSS, Professional Bachelor

- Responsabile ricevimento, prenotazioni e relazione clienti
- Organizzatrice/ore e consulente di viaggi
- Organizzatrice/ore di eventi e congressi
- Collaboratrice/ore responsabile agenzia di viaggi o Tour Operator
- Responsabile prodotto in un ente turistico
- Responsabile marketing, marketing digitale, social media e contenuti in un ente turistico
- Responsabile progetti e sviluppo
- Responsabile relazioni pubbliche
- Responsabile amministrazione, finanze e/o risorse umane
- Imprenditrice/ore di un'agenzia di viaggi
- Direttrice/ore di un ente turistico



Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e Turismo

Via Stefano Franscini 32, 6500 Bellinzona, Svizzera

© SSSAT