

L'Istituto Alberghiero "Michelangelo Buonarroti" sorge su un'area territoriale a forte vocazione turistica, al centro della Ciociaria nella città termale di Fiuggi.

La sede è un prestigioso albergo del 1910, anno cruciale per la storia della cittadina che in quegli anni da Anticoli di Campagna assunse l'attuale nome di Fiuggi.

In piena Belle époque, la cittadina da paese rurale divenne una meravigliosa città termale,



meta della élite sociale del tempo. Luogo di incontro era proprio il **Grand Hotel**, oggi sede dell'Istituto Alberghiero, progettato nel 1906 dall'architetto Giovan Battista Giovenale.

Costruito in stile liberty, presenta una facciata imponente collegata con il **teatro comunale, parte integrante dell'edificio**. La presenza del teatro permette di realizzare sia importanti incontri culturali sia **attività di laboratorio teatrale** che danno lustro all'Istituto e **contribuiscono alla formazione culturale degli studenti**.



Sede centrale Fiuggi

Via Giuseppe Garibaldi, 03014 Fiuggi (FR)
TEL. 0775-533614 E-mail: frh030008@istruzione.it
orientamento@alberghierofiuggi.edu.it
www.alberghierofiuggi.it

Sede di Paliano Località San Procolo

Convitto al centro di Fiuggi

FaceBook: Alberghiero Buonarroti Fiuggi

Twitter: IPSSEOA M.Buonarroti Fiuggi

Instagram: [alberghiero_fiuggi](https://www.instagram.com/alberghiero_fiuggi)



Sul sito della scuola www.alberghierofiuggi.it è attiva la casella di posta elettronica: orientamento@alberghierofiuggi.it per info e per prenotarsi alla visita dell'Istituto Scolastico.

Offre laboratori e ambienti **inclusivi**
per studenti con bisogni educativi speciali



IPSSEOA

"Michelangelo Buonarroti"

Fiuggi



Vieni a Visitarci!

OPEN DAY

18/12/2021 e 15/01/2022

Studi, Impari, Realizzi

con Passione...

...il tuo Futuro

Laboratori di Enogastronomia



Produzione di prodotti enogastronomici.
Valorizzazione tradizioni:

- locali
- nazionali e internazionali
- nuove tendenze

Laboratorio di Prodotti dolciari

Produzione dei prodotti dolciari e da forno.

Diventerai:

- **Chef**
- **Pasticciere**



Convenzione con selezione "Etoile"

Laboratorio Sala bar e Vendita



- Gestione nella produzione servizi enogastronomici
- Organizzazione, amministrazione
- Vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- Valorizzazione delle filiere enogastronomiche

Diventerai:

- **Maître**
- **Barman**
- **Sommelier**



Convenzione con "Accademia di Sala Intrecci" e mini corso da Sommelier "AIS".

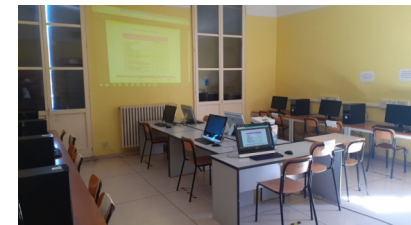
Laboratorio Accoglienza Turistica



- Attività di ricevimento
- organizzazione e promozione dei servizi turistico-alberghiero
- Progettazione di prodotti turistici
- valorizzazione delle risorse del territorio.

Diventerai:

- **Direttore d'albergo**
- **Accompagnatore turistico**
- **Reputation brand manager**



Convenzione con Associazione "Ehma" di Roma.



INDICE
DI OCCUPAZIONE
DEI DIPLOMATI

49 %

Gli studenti dal 3° anno iniziano le attività di PCTO (alternanza scuola lavoro) e hanno la possibilità di partire per l'Erasmus+ e partecipare anche ai corsi

