



LUXURY HOSPITALITY ACADEMY



Italian Luxury Hospitality Academy

Vivere il mondo dell'Hotellerie di lusso





ACCADEMIA

Guidare e inserire giovani neo diplomati, dotati di talento e autenticità, nei contesti lavorativi di Hotels che operano nel mercato del lusso.

Percorso di studi

La Italian Luxury Hospitality Academy è la scuola scelta da prestigiosi marchi di lusso alberghieri che propongono chances di carriera ai propri studenti. Obiettivo del percorso di studi è la formazione di un giovane di valore, con competenze lavorative che permettano di svolgere a livelli di eccellenza i propri compiti, attraverso un progetto educativo in grado di far emergere da ogni studente il meglio dei propri principi, delle proprie attitudini e delle proprie capacità e che mira al completo sviluppo personale e professionale.



LUXURY HOSPITALITY ACADEMY

FORMAZIONE

La perfezione non esiste.
Lavoriamo sull'idea di
perfezione per creare nell'ospite
le emozioni dell'ospitalità

Iscrizione ai corsi di ammissione

Ai corsi verranno ammessi neo diplomati che siano in possesso del titolo di diploma di secondo grado e che abbiano una soddisfacente conoscenza della lingua inglese. La selezione verrà svolta sulla base dei titoli di studio, test attitudinali ad "hoc" e di colloqui individuali sia on line che in presenza. Tra i fattori di valutazione verranno considerate le potenzialità ma soprattutto la passione e il concreto desiderio di una tale esperienza.

Corso di studio

“La ristorazione nell'ospitalità alberghiera di lusso: cucina raffinata e arte del servizio”.

Il nostro progetto di formazione nasce con l'obiettivo di formare gli studenti a sviluppare le abilità che servono ad operare nel mondo dell'ospitalità di lusso attraverso un percorso formativo multidisciplinare. Vogliamo accogliere e sviluppare il talento di giovani promesse, italiane e straniere. in 4 mesi, tra aula e laboratorio. Potrai scegliere di frequentare - se vuoi - solamente la “cucina raffinata” o soltanto l’arte del servizio.



Il Metodo Didattico fra apprendimento, condivisione e sperimentazione nell’ospitalità di lusso.

L'approccio privilegia l'apprendimento esperienziale, creando un luogo dove condividere, trasferire e sperimentare la cucina raffinata e l'arte del servizio nell'ospitalità di lusso transitando per quattro ambiti disciplinari, all'interno dei quali sono stati individuati le principali attitudini e competenze che, chiunque voglia lavorare nel mondo dell’ospitalità, deve saper esercitare alla perfezione. Se ben allenate, queste abilità possono tornare utili anche in ogni altro aspetto della vita attuale. Il piano di studi si basa sull'integrazione coordinata di solidi riferimenti teorici ed esperienza diretta nelle aziende, di docenti accademici e di professionisti del settore. Il percorso continuerà all'interno di un prestigioso Hotel a cinque stelle lusso attraverso uno stage.



LUXURY HOSPITALITY ACADEMY

Dalla formazione all'esperienza in azienda

- Formazione in aula: 4 mesi
- 6 mesi di esperienza in azienda.
- Borse di studio a copertura parziale o totale
- Agevolazioni nei pagamenti.

Formatori

Ci avvaliamo delle competenze di autorevoli formatori con pluriennale esperienza nel settore dell'hospitality a 5 stelle ed esperti di rinomata fama anche nelle discipline artistiche e umanistiche.

Fausto Ciarcia

Director of Human Resources Hilton - Northern & Central Italy
- Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotel

Carmelo Trentacosti

Executive Chef Mec Restaurant - Palermo

Alex Markovic

Founder and Managing Director - Mind Round Hospitality
Expert

Umberto Giraud

Guest Relations Manager - Rome Cavalieri, Waldorf Astoria
Hotel

Vito Giglio

General Manager Rocco Forte - Villa Igiea Palermo

Enrica Tomei

Corporate Social Responsibility Manager - ACCOR Italy,
Greece, Malta, Israel

Diego Renda

Senior Trainer LQA - Leading Quality Assurance

Roberta Sergio

Luxury Hospitality Expert italiaMe - Costa Smeralda Real Estate

Michela Califano

Psychologist & Hr Specialist Ballandi Arts - Roma

Rosario Lisma

Actor. Teatro - Cinema

Ninni Clementi

English Teacher - Good Afterschool



Ambiti disciplinari

Obiettivo del percorso di studi è la formazione di un giovane di valore, con competenze lavorative che permettano di svolgere a livelli di eccellenza i propri compiti, attraverso un progetto educativo in grado di far emergere da ogni studente il meglio delle proprie attitudini.



Forma & Sostanza

Cucinare e servire sono un fatto di estetica, di stile, di equilibrio e di composizione. Si imparerà ad accostare il cibo in modo giusto e servire in maniera impeccabile.



Sequenze & Frequenze

La ristorazione comporta un lavoro di indagine e di creazione: si parte da una idea, poi il lavoro consiste nell'individuare una serie di passaggi per realizzarla.



Incertezza & Energia

L'apprendimento non lascia mai le cose come stanno, implica sempre il cambiamento. Si imparerà a muoversi nel mondo adattando se stessi a tempi, stili e linguaggi diversi.



Benessere & Armonia

Cucinare e servire non sono attività che coinvolgono soltanto le mani. Protagonisti della cucina e del servizio sono il corpo, nella sua interezza e la mente.

Materie di studio

Forma & Sostanza (Fine Dining & Luxury Service) - Sequenze & Frequenze (Standards Operating Procedures & Digital Communication) - Incertezza & Energia (Design Your Worklife & People Management) - Benessere & Armonia (Art & Wellbeing).



Dove Siamo

Erice è un antico borgo medievale tra i più belli d'Italia. Si trova in provincia di Trapani e sorge su un altopiano protetto da antiche mura ciclopiche; un piccolo luogo incantato dal fascino senza tempo, fresco e silenzioso. L'atmosfera medievale, l'aria fresca, le pinete, il silenzio, rendono Erice un posto magico.

Sospesa tra cielo e terra, racchiude al suo interno, come uno scrigno una storia trimillenaria. Erice dista 15 km da Trapani e si trova a 750 metri sul livello del mare, in una splendida posizione panoramica grazie alla quale nelle giornate limpide è possibile vedere persino l'Etna all'orizzonte. Oggi è famosa per il prestigioso Centro di Cultura Scientifica Ettore Majorana che la qualifica come Città di Pace e per la Scienza.





LUXURY HOSPITALITY ACADEMY



ITALIAN LUXURY HOSPITALITY ACADEMY

Palazzo Sales, Via Vito Carvini
91016 Erice (TP)

Email: accademia@itlha.com

Website: www.itlha.com

Tel: +39 376 048 9698



ROCCO FORTE HOTELS



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA RESORT



FOUR SEASONS

HOTEL

SAN DOMENICO PALACE, TAORMINA