



IPEOA PEROTTI
#ascuoladifuturo

orientamento a.s. 2025 | 2026

**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera**
+ CORSO SERALE (BARI)

Enogastronomia e Innovazione
QUADRIENNALE

**Servizi per la Salute e l'Assistenza Sociale
(Triggiano)**

Open Day

dalle 10.30 alle 13.00

domenica 15 dicembre (sede centrale e sede Triggiano)

domenica 12 gennaio (sede centrale e sede Triggiano)

sabato 18 gennaio (sede Bari)

domenica 19 gennaio (sede centrale Bari e sede Triggiano)

sabato 25 gennaio (sede Triggiano)

domenica 26 gennaio (sede centrale)

dalle 16.00 alle 18:30

mercoledì 8 gennaio (sede centrale e sede Triggiano)

giovedì 30 gennaio (sede centrale sede distaccata Triggiano)

SEDE CENTRALE: Via Niceforo, 8 Bari

SEDE DISTACCATA: Via Oriente, 44,45,46 Triggiano BA



LA NOSTRA STORIA: UNA GARANZIA PER IL TUO FUTURO

L'IPEOA "A. Perotti" di Bari offre l'**opportunità** di affacciarsi al settore dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera in tutte le sue diverse declinazioni.

L'Istituto comprende, nella sua sede di Triggiano, anche l'indirizzo Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, una nuova **opportunità** di crescere e affacciarsi al mondo del lavoro con **competenza** e **sicurezza** in se stessi.

Il **nostro obiettivo**: condurti per mano, con consapevolezza, verso una **prospettiva lavorativa** ampia e accattivante, e soprattutto **concreta e tangibile**.

SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

In un momento in cui il Made in Puglia è divenuto quasi un'icona pop, progettare il proprio futuro nel campo della ristorazione e della accoglienza turistica è una **scelta vincente**. I nostri profumi e i nostri sapori stanno conquistando il mondo, i nostri vini sono sempre più apprezzati a livello nazionale e internazionale.

Diventa il protagonista di questa esplosione!

Nei nostri **laboratori all'avanguardia** potrai conoscere tutte le sfaccettature di questo mondo complesso e affascinante, dalla **preparazione pratica alla scienza dell'alimentazione**, fino ai piccoli segreti della chimica. E soprattutto imparerai a parlare con disinvoltura **due lingue** e a usarle con facilità per il tuo lavoro, oltre che a sfruttare **software** dedicati al booking e **app** legate agli strumenti e alle macchine di laboratorio.

Un corso di studi completo, quinquennale, che ti permetterà di entrare immediatamente nel **mondo del lavoro** o scegliere di proseguire gli studi.

Con IPEOA PEROTTI sarai pronto ad affrontare il tuo futuro!

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

L'IPEOA "A. Perotti" con il suo indirizzo dedicato alle professioni socio sanitarie abbraccia un settore delicato e molto interessante. L'**attenzione per gli aspetti socio - culturali** è divenuto un elemento imprescindibile per ogni tipo di comunità, dagli asili alle RSA, dalle comunità di recupero delle dipendenze alle situazioni inclusive nei diversi ambiti.

Una professione ricercata e sentita, il cui insegnamento è votato alla trasmissione allo studente di tutte quelle sfumature emozionali e valoriali, e al tempo stesso tecnico-scientifiche, che saranno la base del suo lavoro nel prossimo futuro.

Empatia, attenzione, cura e sicurezza in se stessi sono le chiavi per affrontare questo mondo così ricco di sfide.

Cogli l'opportunità di lavorare per regalare un sorriso!



ENOGASTRONOMIA E INNOVAZIONE

QUADRIENNALE

L'indirizzo QUADRIENNALE, Enogastronomia e Innovazione, nasce da un'attenta analisi del territorio e del mercato del lavoro nel settore enogastronomico e alberghiero e persegue l'obiettivo di formare una nuova figura professionale:

il **Food innovator**.

Tale figura coglie i trend di consumo e inventa nuovi prodotti gastronomici, si spende nella gestione coordinata e connessa delle varie aree delle strutture ricettive e/o produttive sfruttando software dedicati, attiva processi di miglioramento della qualità, della trasformazione e della produzione enogastronomica, della distribuzione e della ricezione nell'ambito di strutture alberghiere complesse.

Il food innovator, oltre alla gestione tecnica e digitale dei settori propri della struttura ricettiva, sfrutterà le competenze digitali acquisite per azioni di food marketing.

Gli spazi laboratoriali, interconnessi nella visione didattica situazionale ed esperienziale dell'albergo simulato, condurranno l'alunno per mano verso la costruzione analitica e puntuale di competenze moderne e ricercate nel mondo del lavoro e verso la gestione sostenibile della struttura ricettiva.



CONTATTI



Sede Centrale :
Via Niceforo, n° 8 – BARI
(diurno e serale)

Sede Distaccata :
Via Oriente, 44,45,46- Triggiano
socio - sanitario



Tel. +39 0805613581



orientamentoperotti@istitutoperottibari.net



<https://www.istitutoperottibari.edu.it/>

Open Day

dalle 10.30 alle 13.00

domenica 15 dicembre (sede centrale e sede Triggiano)

domenica 12 gennaio (sede centrale e sede Triggiano)

sabato 18 gennaio (sede Bari)

domenica 19 gennaio (sede centrale Bari e sede Triggiano)

sabato 25 gennaio (sede Triggiano)

domenica 26 gennaio (sede centrale)

dalle 16.00 alle 18:30

mercoledì 8 gennaio (sede centrale e sede Triggiano)

giovedì 30 gennaio (sede centrale sede distaccata Triggiano)



IPEOA A.PEROTTI
#ascuoladifuturo



**Servizi per
l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera**
+ CORSO SERALE

**Enogastronomia e
Innovazione**
QUADRIENNALE

**Servizi per la Salute e
l'Assistenza Sociale**



SCAN ME



IPEOA PEROTTI

#ascuoladifuturo

PER INFO E CONTATTI:

PIATTAFORMA WEB ORIENTAMENTO

<https://sites.google.com/istitutoperottibari.net/orientamentoperotti-2024-2025>

Mail ORIENTAMENTO:

orientamentoperotti@istitutoperottibari.net

Tel. +39 0805613581

<https://www.facebook.com/IPEOAPEROTTIBARI>

<https://www.instagram.com/ipeoaperottibari/>