



Con l'Europa investiamo nel vostro futuro

I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale di
Stato per i Servizi Alberghieri e della
Ristorazione "Armando Perotti" - Bari



*Il Perotti per il tuo
futuro lavorativo*

- **Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
- **Tecnico dei servizi commerciali**

Per informazione: www.ipssarperottibari.it
E-mail: barh01000n@istruzione.it
barh01000n@pec.istruzione.it

Tel. 080/5613581 - Fax 080/5617500

Attività didattiche e culturali e servizi per il territorio in collaborazione con



SULLA VIA DELLA QUALITA'



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARMANDO PEROTTI

- Bari -

OPEN DAY SCUOLA

TI ASPETTIAMO LE DOMENICHE:

13- 20 Dicembre 2015

10 - 17 - 24 -31 Gennaio 2016

07-14 Febbraio 2016

dalle ore 10,00 alle ore 12,00



VIA NICEFORO, 8 - BARI - TEL 080/5613581 FAX 080/5617500
IPSSARBARI@TISCALI.IT WWW.IPSSARPEROTTIBARI.IT



**Enogastronomia
Cucina**



**Enogastronomia
Pasticceria
Panetteria**



**Enogastronomia
Sala e Vendita**



**Accoglienza
Turistica**



SEDE CENTRALE

Via Niceforo, 8
Poggiofranco - Bari
Tel. 0805613581



SUCCURSALE

Via Celso Ulpiani, 8
S. Pasquale - Bari
Tel. 0805530091

- Enogastronomia – **Cucina**
- Enogastronomia–**Pasticceria e Panetteria**
- Enogastronomia–**Sala e Vendita**
- **Accoglienza Turistica**
- **Servizi Commerciali**

Il Dirigente Scolastico

Rosangela Colucci

Tel.0805610728

ENOGASTRONOMIA, PASTICCERIA E
PANETTERIA, SERVIZI DI SALA E
ACCOGLIENZA TURISTICA

Quadro Orario Enogastronomia e Turismo	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONO ENNIO
	PRIMA Ore Sett.	SECONDA Ore Sett.	TERZA Ore Sett.	QUARTA Ore Sett.	QUINTA Ore Sett.
ORE AREA GENERALE	21	20	15	15	15
	spazio di flessibilità entro il 25% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

Al termine del primo biennio, lo studente dovrà scegliere il proprio **percorso tra le seguenti specializzazioni:**

- **“Cucina”**
- **“Pasticceria e Panetteria”**
- **“Sala e vendita”**
- **“Accoglienza turistica”**

ATTIVITÀ ED INSEGNAMENTI
DEL 1° BIENNIO

DISCIPLINE AREA GENERALE	1° BIENNIO	
	PRIMA	SECONDA
	Ore Settimanali.	Ore Settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2
Lingua Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze Integrate (scienze terra/biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Relig. Cattolica Attività Altern.	1	1
Geografia	1	/
TOTALE ORE AREA GENERALE	21	20

ATTIVITÀ ED INSEGNAMENTI
DEL 1° BIENNIO

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	PRIMA	SECONDA
	Ore settimanali	Ore settimanali
	spazio di flessibilità entro il 25% dell'area di indirizzo	
Scienze integrate (Fisica)	2	/
Scienze integrate (Chimica)	/	2
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. servizi enogastronomici Settore cucina	2 Classi in squadre	2 Classi in squadre
Lab. servizi enogastronomici Settore sala e vendita	2 Classi in squadre	2 Classi in squadre
Lab. servizi di accoglienza turistica	2	2
2^ Lingua a scelta tra: S- F- T	2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	12	12

ENOGASTRONOMIA

Il **“Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**, proveniente dalla specializzazione di **“Enogastronomia”** è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

DISCIPLINE AREA GENERALE	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
R.C./ Attività alternative	1	1	1
TOTALE ORE AREA GENERALE	15	15	15

ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
	spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina	7 di cui 1 in compresenza Alimentazione	5 di cui 1 in compresenza Alimentazione	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	/	2	2
2 [^] Lingua a scelta tra: S- F- T	3	3	3
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	17	17	17

ENOGASTRONOMIA SETTORE
PASTICCERIA E PANETTERIA

Il **“Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**, proveniente dalla specializzazione di **“Pasticceria e Panetteria”** è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

DISCIPLINE AREA GENERALE	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
R.C./ Attività alternative	1	1	1
TOTALE ORE AREA GENERALE	15	15	15

ENOGASTRONOMIA SETTORE
PASTICCERIA E PANETTERIA

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
	spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria e Panetteria	7 di cui 1 in compresenza Alimentazione	5 di cui 1 in compresenza Alimentazione	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	/	2	2
2^ Lingua a scelta tra : S- F- T	3	3	3
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	17	17	17

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il **"Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e L'ospitalità alberghiera"**, proveniente dalla specializzazione di **"Servizi di Sala e di Vendita"** è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

DISCIPLINE AREA GENERALE	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
R.C./ Attività alternative	1	1	1
TOTALE ORE AREA GENERALE	15	15	15

SERVIZI DI SALA E VENDITA

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
	spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi Enogastronomici Settore Cucina	/	2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	7 di cui 1 in compresenza Alimentazione	5 di cui 1 in compresenza Alimentazione	4
2^ Lingua a scelta tra : S- F- T	3	3	3
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	17	17	17

ACCOGLIENZA TURISTICA

Il **“Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**, proveniente dalla specializzazione di **“Accoglienza Turistica”** è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

DISCIPLINE AREA GENERALE	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
R.C./ Attività alternative	1	1	1
TOTALE ORE AREA GENERALE	15	15	15

ACCOGLIENZA TURISTICA

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
	spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4 di cui 1 in compresenza ITP	2 di cui 1 in compresenza ITP	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
Tecniche di comunicazione	/	2	2
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	7 di cui 1 in compresenza Alimentazione	5 di cui 1 in compresenza Alimentazione	4
2^ Lingua a scelta tra : S- F- T	3	3	3
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	17	17	17

SERVIZI COMMERCIALI

Il diplomato di Istruz. Professionale nell'indirizzo "**Servizi Commerciali**" ha competenze che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell'attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari.

Quadro Orario Settore Servizi Commerciali.	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	PRIMA Ore Sett.	SECONDA Ore Sett.	TERZA Ore Sett.	QUARTA Ore Sett.	QUINTA Ore Sett.
ORE AREA GENERALE	20	20	15	15	15
	spazio di flessibilità entro il 25% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

SERVIZI COMMERCIALI

1° BIENNIO

DISCIPLINE	1° BIENNIO	
	PRIMA	SECONDA
	Ore Settimanali.	Ore Settimanali
Lingua e Lett. Italiana	4	4
Storia, Citt. e Costituzione	2	2
Lingua Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze Integrate (scienze terra/biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Relig. Cattolica Att. Altern.	1	1
spazio di flessibilità entro il 25% dell'area di indirizzo		
Scienze integr. (Fisica)	2	
Scienze Integr. Chimica)		2
Informatica e Laboratorio	2	2
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5 di cui 4 in compresenza ITP	5 di cui 4 in compresenza ITP
2^ Lingua a scelta tra : S- F- T	3	3
TOTALE COMPLESSIVO	32	32

SERVIZI COMMERCIALI

2° BIENNIO E ULTIMO ANNO

DISCIPLINE AREA GENERALE	2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	TERZA	QUARTA	QUINTA
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
R.C./ Attività alternative	1	1	1
	spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
Tecniche professionali dei servizi commerciali	8 di cui 4 in compresenza ITP	8 di cui 4 in compresenza ITP	8 di cui 2 compresenza ITP
Diritto economia	4	4	4
Tecniche di comunicazione	2	2	2
2^ Lingua	3	3	3
TOTALE ORE COMPLESSIVE	32	32	32

CORSO SERALE

L'Istituto Alberghiero "Armando Perotti" di Bari attiva da diversi anni esperienze volte ad offrire occasioni di promozione socio-culturale, a stimolare la ripresa degli studi e a migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro, mediante la frequenza di CORSI SERALI, in un percorso didattico di Scuola Superiore, dalla prima alla quinta classe per il conseguimento del Diploma di:

- **Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
- **Tecnico dei Servizi Commerciali**

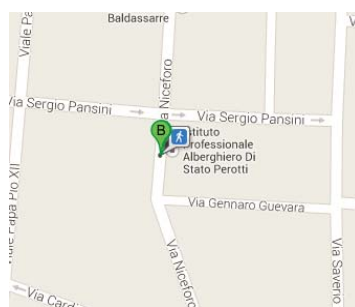
Le lezioni si svolgono in orario serale, dal Lunedì al Venerdì di ogni settimana, con un numero ridotto di ore rispetto al corso diurno.

Dopo il conseguimento del diploma, valevole a ogni effetto di legge, si avrà la possibilità di un inserimento nel mondo di lavoro e/o di prosecuzione degli studi universitari.

COME ARRIVARE

SEDE CENTRALE: VIA NICEFORO N° 8 - BARI-

La sede Centrale è situata nel quartiere Poggiofranco; è facilmente raggiungibile dalla stazione utilizzando i mezzi pubblici.



SEDE SUCCURSALE: VIA CELSO ULPIANI N° 8 - BARI-

La succursale si trova nel quartiere San Pasquale vicino alla stazione di Bari ed è facilmente raggiungibile utilizzando i mezzi pubblici.

