



Perchè sceglierci?

- 👍 Formazione pratica e teorica completa con stage in azienda;
- 👍 Certificazioni riconosciute a livello nazionale/europeo;
- 👍 Alta percentuale di inserimento nel mondo del lavoro;
- 👍 Docenti esperti/e del settore;
- 👍 Partecipazione a concorsi, eventi e fiere del settore;
- 👍 Possibilità di proseguire gli studi all'università o in corsi post-diploma;
- 👍 Attenzione alla crescita personale e professionale;

Come contattarci

- 📍 Corso dei Mille, 181 - 90123 PA
- 🌐 www.ipsseoapiazza.it
- ✉ parh02000a@istruzione.it
- ☎ 0916101012

Seguici su

- 📷 [ipsseoa_pietropiazza_official](https://www.instagram.com/ipsseoa_pietropiazza_official)
- 📘 Piazza a distanza



L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Pietro Piazza" di Palermo è specializzato nella formazione di professionisti nel settore dell'enogastronomia, dell'ospitalità alberghiera e del turismo. La nostra mission è quella di formare studenti e studentesse competenti, che attraverso una didattica moderna, laboratori attrezzati e docenti qualificati/e, siano pronti/e ad affrontare il mondo del lavoro, in un settore dinamico e in continua evoluzione.

Percorsi di studio

Fedele alla tradizione ma in linea con le nuove tendenze del turismo e della ristorazione, ti offriamo quattro articolazioni:

Enogastronomia Settore Cucina

Preparare pietanze prelibate è un'arte che consente di dare gioia attraverso il cibo. Saprà non solo cucinare, ma raccontare storie, tradizioni ed emozionare con la creazione dei tuoi piatti.



Se ami prenderti cura delle persone, grazie al percorso di "Cucina salutistica" saprai offrire uno stile alimentare focalizzato sul benessere e la salvaguardia della salute.

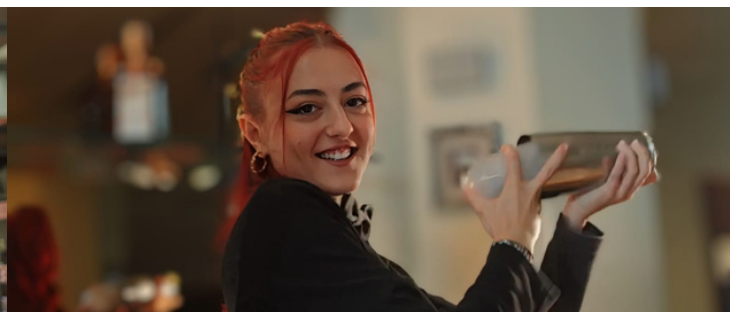
Enogastronomia Settore Pasticceria

La pasticceria è un'arte in grado di regalare un viaggio indimenticabile nel gusto. Grazie a questo percorso avrai l'opportunità di esprimere la tua creatività sperimentando nuovi sapori, forme e presentazioni. Preparerai dolci che accarezzano il palato di chi avrà la fortuna di degustarli.



Enogastronomia Settore sala e vendita

La tavola è un insieme di sensazioni, emozioni e percezioni. Imparerai quanto il tuo ruolo sia centrale nell'esperienza del cliente che saprai ascoltare e consigliare.



Se sceglierai il percorso di Mixology l'arte di creare e servire cocktail, sarai in grado di offrire un'esperienza sensoriale unica grazie ad una combinazione di sapori e consistenze.

Settore Accoglienza turistica

È un settore che unisce passione per le relazioni umane, amore per la scoperta e voglia di crescita personale e professionale.



Se ami la storia e l'arte, il percorso Conoscenza del territorio ti consentirà di esaudire i desideri dei tuoi clienti attraverso esperienze indimenticabili. Se la tua passione è la tecnologia e ami la grafica, grazie al percorso Web marketing potrai promuovere e vendere servizi ed esperienze turistiche online.

Istruzione e Formazione Professionale

Terminata la scuola secondaria di primo grado, grazie alla formazione teorica e all'esperienza pratica, anche attraverso stage aziendali, potrai acquisire competenze professionali specifiche nel settore della ristorazione o del turismo. Il nostro piano dell'offerta formativa prevede tre tipologie di percorsi:

-  Operatore/operatrice di cucina;
-  Operatore/operatrice di Sala e Vendita Mixology;
-  Operatore/operatrice di Accoglienza turistica Turismo, arte e spettacolo o attività di animazione e intrattenimento.