



La nostra missione dal 1967
FORMARE ECCELLENZE
 NEI SETTORI
 DELL'ENOGASTRONOMIA
 E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il nostro primo impegno

L'IPSEO "Aldo Moro" è il primo e più importante Istituto Alberghiero del Salento. Operante dal 1967, da sempre si è dedicato per formare scolaristi da inviare nel mondo del lavoro, grazie a professionalità, competenza e solido bagaglio culturale, nei settori:

- **OSPITALITÀ ALBERGHIERA**
- **ENOGASTRONOMIA**
- **SALA-BAR**
- **PASTICCERIA**

Impegno nel mondo del lavoro

Alternanza Scuola-Lavoro

Da sempre il nostro Istituto collabora con le più importanti strutture turistico-scienze nel Salento e nel mondo, per offrire una formazione professionale di qualità.

lo confermano i nostri ex allievi

"Grazie alla preparazione ricevuta, abbiamo la possibilità di lavorare con uno dei più grandi chef, Gordon Ramsay, presso i suoi ristoranti".

Orlando Moro è stato eletto miglior Barman del Mondo: "In quel momento ho pensato a tutto l'impegno che ci ha messo e a tutte le persone che mi hanno aiutato".



Un prestigioso riconoscimento

Una delegazione di allievi, docenti e personale non docente, guidati dal Dirigente Scolastico, è stata invitata in udienza privata da Sua Santità Papa Francesco.



Da sempre Allievi di internazionalità...

In oltre 40 IPSEO è membro fondatore della Rete Nazionale "Progetto Mondo in Italy".



La promozione del territorio

L'IPSEO "Aldo Moro", attraverso il "Progetto Mondo in Italy", promuove la cultura enogastronomica e il territorio italiano e salentino in tutto il mondo.



IPSEO "Aldo Moro" - Progetto Mondo in Italy

Progettazione e sperimentazione "SCUOLA SENZA ZAINO"

Da sempre offriamo una didattica innovativa e inclusiva. Abbiamo poi preso attento alla sperimentazione "SCUOLA SENZA ZAINO" che coinvolge anche gli alunni con Bisogni Educativi Speciali in progetti rivolti allo sviluppo delle loro potenzialità e all'inserimento nel mondo del lavoro.



La scuola CONCRETA

Alla fine del 2° anno gli alunni conseguono la Qualifica Professionale. Al termine del percorso quinquennale conseguono un diploma di:

- **Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia**
- **Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita**
- **Tecnico dei Servizi dei Prodotti Alimentari artigianali e industriali**
- **Tecnico dei Servizi per l'Ospitalità Alberghiera**

Oltre la più ampia possibilità di proseguire gli studi presso tutte le Università, gli ITS, i Master e i più alti livelli formativi professionali.

I NOSTRI PROGETTI ALL'ESTERO



Hong Kong



Londra



Vancouver



Miami

OPEN DAYS PORTE APERTE ALL'ALBERGHIERO

PROVARE PER CREDERE: UN GIORNO DA CHEF, PASTICCERE, BARMAN O RECEPTIONIST

Però visitare le nostre scuole, seguire lezioni, scegliere specialità nei nostri laboratori di cucina, pasticceria, sala-bar e accoglienza turistica

TUTTI I GIORNI dalle ore 9.00 alle ore 13.00

tramite prenotazione telefonica e compilazione modulo sul nostro sito web

Domenica 13 gennaio 2019
Domenica 20 gennaio 2019
Domenica 27 gennaio 2019

dalle ore 9.00
 alle ore 13.00



IPSEO "ALDO MORO" - SANTA CESAREA TERME (LE) S.P. 363 Vignaleone - Santa Cesarea Terme
 Tel. 0834 944131 - Fax 0834 949717 Cell. 328 27 66 418 / 328 29 17 006 www.ipseosantacesarea.gov.it