



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 57

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0008595 del 07/10/2019
04 (Uscita)

Battipaglia, 7 Ottobre 2019

Agli Alunni delle Classi Terze,Quarte e Quinte ENO, SALA e ACC. TURISTICA
Ai Docenti di Laboratorio -ENO, SALA e ACC. TURISTICA
Ai genitori degli Alunni delle Classi Terze,Quarte e Quinte ENO,SALA e ACC. TURISTICA
Al Responsabile Laboratorio Cucina -Prof. Carlo D'Acunzo
Agli Assistenti Tecnici Settore Cucina
Al DSGA
Atti - Sito Web

Oggetto:"Masterclass Enogastronomica:La Piana del Sele, la Porta del Cilento" 30 Novembre 2019 ore 18,00-21,00

Nell'ambito delle attività finalizzate alla valorizzazione delle eccellenze, si porta a conoscenza di alunni, genitori, docenti e assistenti tecnici che il giorno 30 Novembre, nell'ambito del Convegno dedicato al tema:"Le neoplasie del cavo orale :dalla prevenzione alla riabilitazione" organizzato dall'associazione Sophis in collaborazione con il nostro istituto, si svolgerà la importante Masterclass Enogastronomica :“La Piana del Sele, la Porta del Cilento” , dedicata al ruolo che la quantità e la qualità dei cibi che ingeriamo rivestono al fine della conservazione di un buono stato di salute e della prevenzione di malattie cronicodegenerative , tra cui le neoplasie del cavo orale.

L'attività in parola è articolata in due step:

- il primo, di formazione, propedeutico al secondo step, rivolto ad un numero di 30 alunni delle classi del triennio ENO, SALA e ACC. Turistica, selezionati in base alla valutazione riportata nello scrutinio finale dello scorso anno nelle discipline di Laboratorio. Gli alunni individuati, segnalati dai docenti di Cucina,Sala e Acc. Turistica, parteciperanno in Aula Polaris a tre laboratori nei giorni 11, 18 ottobre e 15 novembre, coordinati dal dott. Giovanni Giorgetti;
- il secondo, di attività di alternanza, durante la Masterclass in programma il giorno 30 Novembre presso il nostro istituto dalle ore 18,00 alle ore 21,00 circa.

I docenti di Laboratorio delle classi in intestazione comunicheranno entro il giorno 10 ottobre in vicepresidenza i nominativi degli alunni selezionati sulla base dei criteri sopra menzionati, ai fini della predisposizione di una graduatoria comune,all'interno della quale saranno individuati i 30 alunni partecipanti ai laboratori.

La Collaboratrice del DS
Prof.ssa Licia Criscuolo



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Daniela Palma