



Centro
Territoriale
per l'Inclusione
I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA (SA)



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.iisferrariabattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 399

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0006321 del 26/04/2022
IV (Uscita)

Battipaglia, 26 Aprile 2022
Ai Docenti delle Classi
4 A FPP, 4 A ASA, 5 DOLC, 5 A TUR
Agli Alunni interessati
Ai Genitori degli Alunni Interessati
Ai Docenti Tutor del Progetto
D'Acunzo Carlo, Tomeo Giovanna
Al DSGA
Al Registro Elettronico
Atti

Oggetto: Cerimonia conclusiva **Progetto "Scuola di Comunità"** con la partecipazione dei genitori - 28 Aprile 2022 Ore 18,30 Auditorium del Ferrari.

Si comunica che il giorno 28 Aprile 2022 alle ore 18,30 presso l'Auditorium del Ferrari si svolgerà la Cerimonia conclusiva del **Progetto "Scuola di Comunità"**, che ha visto impegnati gli alunni di questo istituto in un percorso pluriennale avente quale principale obiettivo stimolare i partecipanti allo sviluppo di competenze come singoli e aprire alla creazione di positive dinamiche di gruppo che rafforzano il senso di appartenenza alla Comunità, attraverso il tema aggregante del cibo, inteso come cultura dell'alimentazione, filiera corta e momento di aggregazione sociale oltre a campo di lavoro, in quanto è un "elemento naturale, che fa parte del quotidiano di tutti".

Nel corso dell'incontro interverrà con la sua testimonianza lo Chef Filippo Cogliandro, Ambasciatore Antiracket per la Ristorazione in Italia e nel Mondo, ed al termine sarà possibile degustare il Menu realizzato con prodotti gastronomici delle eccellenze del territorio, a cura dello Chef Cogliandro e degli alunni partecipanti al progetto.

Le attività sono rivolte sia agli alunni aderenti al progetto, come da elenco consultabile in bacheca delle classi interessate, **sia ai loro genitori**: per la riuscita dell'attività in parola, è fondamentale la partecipazione delle famiglie, che condividono con la scuola il delicato compito di educazione dei nostri ragazzi. Pertanto si auspica che i genitori riescano a conciliare i propri numerosi impegni in maniera tale da assicurare la propria presenza a scuola il pomeriggio e la sera del 28 aprile 2022.

Gli alunni aderenti al progetto, oltre ad assicurare la propria presenza, si renderanno portavoce con i propri genitori dell'invito a prendere parte all'attività nel giorno sopra indicato.

Come da normativa vigente, i genitori dovranno essere muniti di Green Pass e di dispositivi di protezione individuale (mascherine)

I docenti coordinatori delle classi in intestazione si accerteranno della notifica della presente comunicazione agli alunni interessati.

La Collaboratrice del DS
Prof.ssa Licia Criscuolo



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Daniela Palma

Daniela Palma