



**Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l'  
'Ospitalità Alberghiera  
" S. Savioli " - Riccione**

CIRCOLARE INTERNA N. 344

Riccione, 1° febbraio 2017

Agli alunni delle classi terze e quarte

ai relativi Consigli di classe  
ai coordinatori e ai tutor delle classi coinvolte

**OGGETTO: Progetto cucina senza glutine**

Si comunica che nel mese di febbraio sarà avviato il progetto in oggetto a cura della Prof.ssa Fraternali, destinato agli alunni delle classi terze e quarte.

Il corso si articola come segue:

- Lunedì 13/02/2017 dalle ore 14:30 alle ore 16:30 ca. si terrà una lezione teorica, a cui potranno prendere parte un massimo di 30 alunni, presso l'Aula Magna dell'Istituto;
- Mercoledì 15/02/2017 dalle ore 14:00 alle ore 18:00 ca. si terrà una lezione pratica, aperta ad un massimo di 16 alunni, presso il Laboratorio di cucina dell'Istituto (1^ gruppo).
- Mercoledì 22/02/2017 dalle ore 14:00 alle ore 18:00 ca, si terrà un'altra lezione pratica per i rimanenti partecipanti (2^ gruppo).

Si specifica che le ore del progetto sono valedoli per l'alternanza scuola-lavoro. Inoltre a coloro che partecipano ad entrambe le giornate (lezione teorica e lezione pratica) verrà rilasciato l'attestato di partecipazione al "*Corso di informazione sulla celiachia e la cucina senza glutine*".

Si rammenta che per poter partecipare al progetto è **necessario** iscriversi presso una delle due reception dell'Istituto (Pascoli o Ex-Centrale).

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli)

