



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

CIRCOLARE INTERNA N.590

RICCIONE, 19/04/2017

A tutto il personale
DOCENTE E A.T.A.
Alla D.S.G.A.
AGLI ALUNNI INTERESSATI

OGGETTO: EVENTO F2

Il giorno 20 aprile 2017 nei locali della scuola, si terrà l'evento finale del progetto "Gluten Free" e la consegna dei diplomi ai partecipanti al corso per Breakfast Trainer.

Dalle ore 8:00 alle ore 12:00 lo chef Favorito lavorerà nel laboratorio di pasticceria durante la lezione del prof. Caramia con la classe 3[^]P;

dalle ore 12:30 un collaboratore di F2, sempre nel laboratorio di pasticceria, preparerà delle torte tradizionali;

dalle ore 12:00 alle ore 13:30, nell'Aula Magna ex sede centrale, lo chef Favorito terrà una presentazione sul gluten free e sui prodotti della Forneria Veneziana al personale di F2 e agli agenti di zona;

alle ore 13:30 ci sarà un pranzo (piatto unico) preparato dal prof. Sbarro con la classe 5[^]KC per 10-12 pax.

Alle ore 14:00 inizieranno le attività del pomeriggio:

14:00-14:30: accoglienza ospiti

14:30-16:00: workshop dimostrativo nel laboratorio di pasticceria

16:00: coffee break e consegna diplomi

17:30: fine lavori.

Il prof. Barbagallo e la classe 3[^]BS, dalle ore 11:00, si occuperanno dell'allestimento della sala e del servizio; la classe 3[^]BS prolungherà la permanenza a scuola per la consegna dei diplomi fino alla fine dell'evento; gli alunni Tordi, Alushi e Geminiani di 4[^]AS saranno in sala per supporto durante le attività a partire dalle ore 12:00; tutti gli alunni di 4[^]AS si ritroveranno a scuola alle ore 16:00 per la consegna dei diplomi in divisa.

Il servizio di accoglienza sarà effettuato dagli alunni Bacchini Vittoria e Biagini Dino (2[^]G), e Torsani Denis (4[^]T).

Cambio laboratorio: il giorno 20 aprile il prof. Corvaglia con la classe 5[^]KB lavoreranno nella cucina modulare;

le classi 1[^]B e 1[^]H con i prof. Sposato, Parma, Ferrara e Venturini non scenderanno in laboratorio, né di sala né di cucina.

*Il Dirigente Scolastico
(Prof. Giuseppe Ciampoli)*





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

