



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

CIRCOLARE INTERNA N. 387

RICCIONE, 14/02/2017

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

OGGETTO: CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA

La Federazione Italiana Cuochi, nei giorni 18-21 febbraio 2017, presso Rimini Fiera terrà i "Campionati della Cucina Italiana" all'interno della manifestazione Beer Attraction.

Per l'occasione alcuni dei nostri alunni fungeranno da assistenti di laboratorio durante l'evento.

Gli alunni che parteciperanno, divisi in due turni dalle ore 8:30 alle ore 14:00 e dalle ore 14:00 alle ore 18:30) saranno:

	1^ turno	2^ turno
Sabato 18/02:	Raggi 4^KE Lazzaroni 4^KE Imola 4^T	Balice 4^KD Franca 4^KF
Domenica 19/02:	Pronti 5^KA Barbutto 4^KF	Mazza 5^KA Castellani 4^KF
Lunedì 20/02:	Natali 4^KE Rossi 5^KC Manfredonia 4^T Ronchi 4^T	Raggi 4^KE Carera 4^KD Monaco 4^T Minguzzi 4^T
Martedì 21/02:	Francioni 4^KE Dellarosa 4^KD Savoretti 4^T Dei Cerri 4^T	Rossi 5^KC Natali 4^KE Gabrielli 4^T Alessandroni 4^T





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

Gli alunni che faranno assistenza agli chef all'Hotel Sporting di Rimini dalle ore 17:00 alle ore 22:00 saranno:

Sabato 18/02: Falconi e Bocchini 4^KD

Domenica 19/02: Giorgi e Fusco 4^KD

Lunedì 20/02 Rossi 5^KC e Belleffi 4^KD

Martedì 21/02 Ravagnan 4^KD e Barbuto 4^KF

L'alunna Temeroli ha funzione di turnante.

Gli alunni si recheranno alla Fiera e all'Hotel Sporting con mezzi propri.

Gli alunni in servizio nel turno pomeridiano sono esentati dalle lezioni curricolari.

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Giuseppe Ciampoli)

