



Circolare n. 81

Riccione, 13 ottobre 2021

A tutto il personale
DOCENTE E ATA
Al DSGA
Agli alunni delle classi seconde
e terze cucina e pasticceria

OGGETTO: organizzazione progetto "Maestro Piadinaro"

Si rende noto a tutto il personale dell'istituto l'organizzazione del progetto in oggetto.

Progetto "Maestro Piadinaro" Organizzazione

Classi 2°:

TEORIA: (docenti interni in orario curricolare)

Settimana dal 25 al 29 Ottobre:

- N. 1 Lezione compresenza alim./cuc. di 1h.
 - N. 1 Lezione cucina di 1h.
- } TOT 2 ORE

Settimana dal 03 al 09 Novembre:

- N. 1 Lezione compresenza alim./cuc. di 1h.
 - N. 1 Lezione cucina di 1h.
- } TOT 2 ORE

TOTALE 4 ORE

PRATICA: (docenti interni in orario curricolare)

Settimana dal 15 al 19 Novembre:

- N. 1 Lezione pratica per 1° squadra alunni - 4 h. Laboratoriali
- } 4+4

Settimana dal 22 al 26 Novembre:

ORE

- N. 1 Lezione pratica per 1° squadra alunni - 4 h. Laboratoriali
- } 4+4

TOTALE 8 ORE

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico Antonelli Luciano

Responsabile del procedimento Dsga Capriulo Dante e-mail dsgasavioli@alberghieroriccione.edu.it Pratica trattata da: Patrizia Cecchini
\\192.168.5.253\Cartella condivisa 02_06_2015\1_A_S_in corso\2_CIRCOLARI\2021-22\81 - organizzazione Progetto "Maestro Piadinaro".doc





DOCENTI E CLASSI 2°:

Sc. degli Alimenti:

Prof.ssa Di Lallo: 2°F Prof.ssa Caravello: 2°C – 2°D
Prof. Ciranna: 2°A – 2°B Prof.ssa Ceresa: 2°E

Lab servizi enogastronomici settore Cucina:

Prof. Ciccarello: 2°A Prof. Panzera 2°B
Prof. Sica: 2°C – 2°F
Prof. Ferrara: 2°D – 2°E

Classi 3°:

TEORIA: (con docenti interni in orario curricolare).

Settimana dal 08 al 12 Novembre:

- N. 1 Lezione compresenza alim./cuc. di 1h.
 - N. 1 Lezione cucina di 1h.
- } TOT 2 ORE

Settimana dal 15 al 19 Novembre:

- N. 1 Lezione compresenza alim./cuc. di 1h.
 - N. 1 Lezione cucina di 1h.
- } TOT 2 ORE

TOTALE 4 ORE

PRATICA: (docente interno + esperto aziendale)

Settimana dal 22 al 26 Novembre (n. 2 classi terze) – Settimana dal 29 Novembre al 03 Dicembre (n. 1 classe terza):

- N. 1 Lezione pratica con lo Chef dell'Osteria Riccione Piadina durante le ore curricolari alla presenza del docente di cucina. Attività laboratoriale.

Dalle ore 8,00 alle 12,00 lezione con esperto esterno e docente di cucina della classe.

Dalle 12,00 alle 15,44 con il solo docente di cucina della classe. Si specifica che l'attività di progetto coinvolgerà gli allievi per n. 4 ore con esperto + 2 ore con docente della classe (fino 6° ora). 7° e 8° ora orario di lezione con il docente di cucina della classe (attività didattica a discrezione del docente).

Per la classe 3°KA non è prevista la lezione con lo Chef per impossibilità dell'esperto ad essere presente nella giornata di venerdì. La lezione sarà tenuta dal solo docente interno.

TOTALE ORE 6

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it – rnrh01000q@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico Antonelli Luciano

Responsabile del procedimento Dsga Capriulo Dante e-mail dsgasavioli@alberghieroriccione.edu.it Pratica trattata da: Patrizia Cecchini
\\192.168.5.253\Cartella condivisa 02_06_2015\1_A_S_in corso\2_CIRCOLARI\2021-22\81 - organizzazione Progetto "Maestro Piadinaro".doc





Mercoledì 24 Novembre 3°KC Prof. Sbarro
docente di cucina)

•Venerdì 26 Novembre 3°AK (solo

- Giovedì 25 Novembre 3°KB Prof.ssa Fraternali
- Mercoledì 01 Dicembre 3°P Prof Caramia

Lab servizi enogastronomici settore Cucina/Pasticceria:

Fraternali 3°BK

Caramia 3°P

Sbarro 3°CK

Panzerà 3°AK

Sc. degli Alimenti:

Prof.ssa Di Lallo: 3°BK – 3°CK Prof. Bonfiglio 3°P

Prof. Ciranna: 3°AK

VISITA PRESSO L'AZIENDA RICCIONE PIADINA

Visita aziendale prevista come da progetto al termine del percorso didattico. La Dirigenza con i referenti progetto stanno valutando tempi e modi per l'uscita didattica presso l'azienda "Riccione Piadina". Seguirà circolare per l'uscita didattica che si svolgerà, orientativamente, nella prima decade del mese di Dicembre.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luciano Antonelli

(documento firmato digitalmente in base
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it **E-mail:** rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico Antonelli Luciano

Responsabile del procedimento Dsga Capriulo Dante e-mail dsgasavioli@alberghieroriccione.edu.it Pratica trattata da: Patrizia Cecchini
\\192.168.5.253\Cartella condivisa 02_06_2015\1_ A S_in corso\2_CIRCOLARI\2021-22\81 - organizzazione Progetto "Maestro Piadinaro".doc

