



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



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: rnrh01000a@istruzione.it - rnrh01000a@pec.istruzione.it

CIRCOLARE N. 200

Riccione, 04/11/2022

**Ai Docenti delle classi quarte e quinte di Pasticceria
Agli studenti delle classi quarte e quinte di Pasticceria
Al personale ATA
Al DSGA**

OGGETTO: lezioni relative alla produzione del panettone artigianale rivolte agli alunni delle classi quarte e quinte di Pasticceria nell'ambito dei percorsi PCTO - Il dolce di Natale: il panettone.

A partire dal 28 novembre 2022 avranno inizio le lezioni tenute dal professor Caramia relative alla produzione del panettone artigianale rivolte agli alunni delle classi quarte e quinte di Pasticceria nell'ambito dei percorsi PCTO secondo il calendario indicato nella tabella.

Si fa presente che la produzione artigianale del panettone richiede un procedimento complesso di lavorazione distribuito su più giorni settimanali al fine di ottenere il prodotto finito. Pertanto gli orari indicati nella tabella sono necessari e funzionali alla produzione del panettone.

Gli studenti interessati a seguire le lezioni relative alla produzione del panettone artigianale potranno partecipare presentandosi negli orari indicati con l'autorizzazione allegata alla presente circolare e dovranno prenotarsi presso il centralino della sede Pascoli entro il giorno precedente. Le lezioni si svolgeranno presso il laboratorio di pasticceria sito presso la sede laboratori. Per qualunque informazione contattare il professor Caramia.

Calendario delle lezioni

Referente e docente Professor Caramia

Giorno	Ora	Preparazione
28 /11	16.00-19.00	Primo impasto e lievitazione
29/11	7.00 – 10.00	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione
29/11	18.00-22.00	Glassatura, Cottura e Inforcare
05/12	16.00-19.00	Primo impasto e lievitazione
06/12	7.00 – 10.00	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione
06/12	18.00-22.00	Glassatura, Cottura e Inforcare
12 /12	17.00-20.00	Primo impasto e lievitazione
13/12	7.00 – 8.00	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione
13/12	18.30-22.30	Glassatura, Cottura e Inforcare
19 /12	16.00-19.00	Primo impasto e lievitazione
20/12	7.00 – 8.00	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione
20/12	18.00-22.00	Glassatura, Cottura e Inforcare

Si allega autorizzazione da consegnare al professor Caramia.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Luciano Antonelli
(documento firmato digitalmente in base
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)



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



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: rnrh01000a@istruzione.it - rnrh01000a@pec.istruzione.it

II SOTTOSCRITTO _____ GENITORE DELL'ALUNNO
_____ FREQUENTANTE LA CLASSE _____ HA PRESO VISIONE DELLA CIRCOLARE
RELATIVA ALLE LEZIONI PER LA PRODUZIONE DEL PANETTONE ARTIGIANALE RIVOLTE AGLI ALUNNI DELLE CLASSI
TERZE, QUARTE E QUINTE DI PASTICCERIA NELL'AMBITO DEI PERCORSI PCTO - IL DOLCE DI NATALE: IL PANETTONE.
IL SOTTOSCRITTO CHIEDE PERTANTO CHE IL PROPRIO FIGLIO POSSA PARTECIPARE ALLE LEZIONI NEI SEGUENTI
GIORNI:
GIORNO _____ ORARIO DALLE _____ ALLE _____
GIORNO _____ ORARIO DALLE _____ ALLE _____
GIORNO _____ ORARIO DALLE _____ ALLE _____
GIORNO _____ ORARIO DALLE _____ ALLE _____
GIORNO _____ ORARIO DALLE _____ ALLE _____
GIORNO _____ ORARIO DALLE _____ ALLE _____
IL SOTTOSCRITTO AUTORIZZA PERTANTO IL FIGLIO ALLA PARTECIPAZIONE ALL'INIZIATIVA SUINDICATA.
RICCIONE, _____ FIRMA DEL GENITORE _____