



# 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](http://www.alberghieroriccione.edu.it) E-mail: [rnrh01000a@istruzione.it](mailto:rnrh01000a@istruzione.it) - [rnrh01000a@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000a@pec.istruzione.it)



Circolare n. 272

Riccione, 28 Gennaio 2022

## All'attenzione dei docenti e degli studenti delle classi 5 BS e 5 P

Oggetto: progetto "QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE"

Si comunica che le classi **5 BS e 5 P** saranno impegnate nel progetto "Mangiare da D-o" con la seguente organizzazione:

- **venerdì 18 marzo**, alla 2° e 3° ora, cioè durante le ore di Storia delle prof.sse Buldrini e Canducci, interverrà nelle rispettive classi la dott.ssa Francesca Panozzo, esperta del MEB (Museo Ebraico di Bologna) e membro dell'Istituto Storico per la Resistenza di Rimini, con una lezione volta ad illustrare le principali norme alimentari presenti nella Kasherut ebraica ed alcuni piatti tipici della cultura ebraica.

- **giovedì 31 marzo**, dalle ore 8.00 alle 12.00 le classi 5 BS e 5 P saranno impegnate in contemporanea nei rispettivi Laboratori di Sala e Pasticceria/Cucina, sotto la guida dei docenti, i professori Oliveto e Caramia, per la realizzazione e il servizio di un menù kosher studiato ed elaborato dagli studenti.

Sono invitati all'evento anche i docenti dei rispettivi Consigli di classe, che vorranno aderire all'iniziativa.

La referente del progetto  
prof.ssa Beatrice Canducci

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof. Luciano Antonelli*

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