



Centro  
Territoriale  
per l'Inclusione  
I.I.S. "E. FERRARI"  
BATTIPAGLIA (SA)



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.iisferraribattipaglia.it](http://www.iisferraribattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 394

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0004879 del 09/05/2019  
07 (Uscita)

Battipaglia, 9 Maggio 2019

Agli Alunni delle Classi Terze, Quarte e Quinte ENO - Prod. Dolc.  
Ai Docenti di Laboratorio - Cucina Classi Terze, Quarte e Quinte ENO - Prod. Dolc.  
Ai genitori degli Alunni delle Classi Terze, Quarte e Quinte ENO ENO - Prod. Dolc.  
Al Responsabile Laboratorio Cucina -Prof. Carlo D'Acunzo  
Agli Assistenti Tecnici Settore Cucina  
Al DSGA  
Atti  
Sito Web

Oggetto: Corso di aggiornamento professionale – Associazione Cuochi Salernitani 14 e 29 Maggio 2019.

Si porta a conoscenza degli alunni delle classi terze, quarte e quinte Eno e Prod. Dolciaria, dei rispettivi docenti tecnico-pratici di Laboratorio – settore Cucina, dei docenti delle classi e dei genitori, l'iniziativa proposta dall'Associazione Cuochi Salernitani, consistente in due corsi di aggiornamento professionale, a cura di chef stellati e rivolti agli associati iscritti alla Associazione.

Ai corsi in parola è prevista la partecipazione gratuita di una rappresentanza di dieci alunni meritevoli, iscritti alle classi del Triennio Eno e Prod. Dolciaria, selezionati in base alla valutazione riportata nello scrutinio relativo al periodo intermedio del pentamestre nelle discipline: Laboratorio di Cucina e Comportamento.

Gli alunni individuati, segnalati dai docenti di Cucina, parteciperanno a due corsi di aggiornamento professionale:

1. il primo, tenuto dallo chef stellato campano Domenico Lavarone dalle ore 9,00 alle ore 18,00 del 14 Maggio, presso il Laboratorio di Pasticceria;
2. il secondo, tenuto dal General Manager della Nazionale Cuochi Italiani chef Gaetano Raguni dalle ore 9,00 alle ore 18,00 del 29 Maggio, presso il Laboratorio di Pasticceria;

I docenti di cucina delle classi in intestazione comunicheranno entro il giorno 10 maggio in vicepresidenza i nominativi degli alunni selezionati sulla base dei criteri sopra menzionati, in numero di due per classe, ai fini della predisposizione di una graduatoria comune, all'interno della quale saranno individuati i 10 alunni partecipanti ai laboratori.

Visto lo svolgimento delle attività in parola, le esercitazioni laboratoriali in programma secondo orario delle lezioni nel Laboratorio di Pasticceria nei giorni 14 e 29 Maggio sono rinviate ad altra data.

La Collaboratrice del DS  
Prof.ssa Licia Criscuolo



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Daniela Palma