



Istituto Professionale di Stato per i servizi di Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Pietro Piazza"
Palermo

10 Ottobre 2025

Circolare numero 214

CIRC.N. 214 - CONVEGNO E CENA ECUMENICA DELL' ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA

Alla componente studentesca delle classi IA e IB- IIIA e IIIB- VA e VB del percorso di secondo livello

Al corpo docente delle classi IA e IB- IIIA e IIIB- VA e VB del percorso di secondo livello

Ai docenti accompagnatori

Al personale ATA

Alla DSGA

Al sito web

Al Team collaboratore del DS

OGGETTO: Convegno e cena Ecumenica della Accademia della Cucina Italiana dal titolo “Gli arrosti, gli umidi, i bolliti nella cucina tradizionale regionale”

Si comunica, a quanti in indirizzo, come da richiesta pervenuta in data 18/09/25, che, giovedì 16 ottobre 2025, presso il nostro Istituto avrà luogo la manifestazione in oggetto.

La suddetta manifestazione sarà organizzata secondo lo schema seguente:

Orario Luogo Classi Servizio Docenti Personale ATA Ore 17:30 Hall Principale Alunni classi IIIA Massei, Colombo, DiMartino, Baglione, Ferdico, Soloviova, Corrado Accoglienza degli ospiti Prof.ssa Giardina Sig.Trentacoste Ore 18:00 Aula magna Classi VB e

VA Partecipazione al convegno Docenti in orario Tecnico di lab aula magna Ore 19:30 Sala ristorante piano terra Classi IIIB e

IIIA Sala e cucina Prof Patti

Prof Puccio

Prof Calderone Magazzino alimenti ass. Tecnico di sala Signora Mancini e cucina

Collaboratore scolastico Sig. La Gattuta

La classe IIIA serale sarà impegnata in cucina anche giorno 15 pomeriggio, come da orario curriculare, per la preparazione assieme ai docenti Proff. Puccio M. e Patti S. e assistente tecnico di cucina.

Le ore impiegate, per suddetta attività, verranno decurtate dal monte ore di FSL.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Prof.ssa Concetta Gagliano

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Vito Pecoraro

(Firma autografa omessa ai sensi dell'Art. 3, D. Lgs.39/93)