ISTITUTO ***P***ROFESSIONALE DI ***S***TATO ***S***ERVIZI PER L'***E***NOGASTRONOMIA E L'***O***SPITALITÀ ***A***LBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE
Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477
Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc.corso serale: CZRH040505 -C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13
www.alberghierosoverato.gov.it – czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

Circ. n. 119 2026/27 **Soverato 23/11/2026**

AI DOCENTI
AGLI STUDENTI DELLE CLASSI 3ª, 4ª E 5ª – INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA (SETTORE CUCINA)
ALLE FAMIGLIE
AGLI EDUCATORI
AL PERSONALE ATA
AL DSGA
SITO WEB

Oggetto: Adesione al Progetto PTOF "Formazione e Preparazione ai Concorsi Enogastronomici di Cucina" – A.S. 2026/2027

Si comunica che, nell'ambito delle attività di ampliamento dell'offerta formativa previste dal PTOF per l'A.S. 2026/2027, l'Istituto attiva il **"Progetto di Formazione e Preparazione ai Concorsi Enogastronomici di Cucina"**, realizzato in collaborazione con l'**Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi**.

Il percorso, curato dai docenti referenti **Prof. Domenico Origlia** e **Prof. Domenico Rullo** con il supporto di esperti esterni e tecnici del settore, ha l'obiettivo di formare una squadra d'Istituto per affrontare con competenza, rigore e sicurezza le competizioni enogastronomiche a livello provinciale, regionale e nazionale. Le attività si svolgeranno presso i **Laboratori di Cucina dell'Istituto e l'anfiteatro.** Il corso sarà strutturato in 5 incontri di 3 ore ciascuno in orario pomeridiano secondo il calendario che verrà successivamente comunicato e verterà su:

- **Studio dei Regolamenti & Food Cost:** comprensione delle linee guida ufficiali delle competizioni (es. FIC – Federazione Italiana Cuochi), gestione rigorosa dei tempi, compilazione schede tecniche e calcolo del food cost;
- **Tecniche Culinarie Avanzate:** cotture all'avanguardia (sottovuoto, basse temperature, vasocottura), valorizzazione delle materie prime locali e stagionali, architettura del piatto e finger food da concorso;
- **Estetica, Impiattamento e Storytelling:** composizione visiva, cromatismo ed esposizione orale della ricetta di fronte alla giuria di gara;
- **Gestione dello Stress e Autocontrollo:** simulazioni di vere prove di gara a tempo (mystery box e menù a tema), mise en place da concorso e rispetto delle norme igienico-sanitarie sotto pressione.

Destinatari e selezione: il progetto si rivolge agli studenti del triennio dell'indirizzo **Enogastronomia – Settore Cucina (classi 3ª, 4ª e 5ª)**, per un numero massimo di **15 – 20 alunni**. Qualora le domande di

adesione superino i posti disponibili, i docenti referenti procederanno alla selezione dei candidati sulla base del merito scolastico, dell'attitudine laboratoriale e/o di un'eventuale prova pratica.

Modalità di adesione: gli alunni interessati potranno aderire esclusivamente previa consegna ai docenti referenti (**Prof. Domenico Origlia** o **Prof. Domenico Rullo**) del modulo di adesione e autorizzazione allegato alla presente, debitamente compilato e sottoscritto dai genitori (o da chi esercita la responsabilità genitoriale), entro e non oltre il giorno **30/11/2026**.

Si ringrazia per la consueta e fattiva collaborazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Renato Daniele
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 c. 2 Dlgs 39/93)

MODULO DI ADESIONE E AUTORIZZAZIONE GENITORI

I sottoscritti

_____ nato/a a _____ il _____

_____ nato/a a _____ il _____

esercitanti la responsabilità genitoriale nei confronti del/della studente/studentessa _____ frequentante la classe _____ sez. ___ (Indirizzo Enogastronomia – Settore Cucina) nell'A.S. 2026/2027

CHIEDONO E AUTORIZZANO

il/la proprio/a figlio/a **a partecipare al "Progetto di Formazione e Preparazione ai Concorsi Enogastronomici di Cucina" per l'A.S. 2026/2027, che si svolgerà presso i Laboratori di Cucina dell'Istituto e l'Aula Magna sotto la guida dei docenti referenti Prof. Domenico Origlia e Prof. Domenico Rullo e degli esperti dell'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi.**

I sottoscritti DICHIARANO:

- di aver preso visione della circolare n. _____ e di accettarne integralmente il contenuto;
- di essere informati che l'ammissione al percorso è subordinata al numero massimo di 15–20 alunni previsti dal progetto;
- di impegnarsi a garantire la regolare frequenza del/della proprio/a figlio/a alle attività formative e alle simulazioni previste.

I sottoscritti, inoltre, esonerano da ogni responsabilità la scuola per incidenti, infortuni o smarrimenti derivati da inosservanza di ordini e prescrizioni impartite dal personale preposto alla sorveglianza.

Luogo e data _____ *In Fede*

*Firma dei genitori o dei soggetti esercitanti la responsabilità genitoriale**

_____ _____

* Si ricorda che, secondo quanto previsto dall'art. 155 c.c., novellato dalla legge 8 febbraio 2006, n. 54, la responsabilità genitoriale è esercitata da entrambi i genitori. Nel caso in cui gli stessi non figurino conviventi nello stesso nucleo domiciliare, il presente modulo dovrà essere OBBLIGATORIAMENTE firmato dai due genitori, o da coloro che esercitano la responsabilità genitoriale.

N.B. In caso di firma di un solo genitore

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____, consapevole delle conseguenze amministrative e penali per chi rilasci dichiarazioni non corrispondenti a verità, ai sensi del D.P.R. 445/2000, dichiara di aver effettuato la richiesta in osservanza delle disposizioni sulla responsabilità genitoriale di cui agli artt. 316, 337 ter, 337 quater del Codice Civile, che richiedono il consenso di entrambi i genitori.

Luogo e data _____ Firma _____