



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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.alberghiosoverato.gov.it

- czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

Circ. 179/2022 -2023

Soverato, 1 dicembre 2022

AI DOCENTI CuponeA., Gambino U., Giaimo C., Mungo I., Pirroncello G.

AI DOCENTI E AGLI STUDENTI delle classi 4^B, 5^A, 5^B, 5^D, 5^F, 5^H

AGLI STUDENTI Belcamino Daniele 5^C

Cavallaro Brunella 5^C

Giannini Irene 5^C

Mazza Marco 5^C

Mirarchi Cristiana 5^C

Procopio Patrizia 5^C

Ranieri Michela 5^C

Rogert Lezemerja 5^C

Trapasso Luana 5^C

Esposito Salvatore 2^G

ALLE FAMIGLIE

AL CONVITTO

AL PERSONALE ATA

AL DSGA

SITO WEB

Oggetto: Partecipazione alla manifestazione “La Calabria in tavola”

Si comunica che nei giorni 5 – 6 – 7 dicembre 2022 si terrà la manifestazione in oggetto secondo la seguente organizzazione.

Lunedì 5 dicembre	
Ore 14.00	Arrivo e sistemazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero Tor Carbone di Roma presso la struttura del Convitto dell'IPSSCOA di Soverato
Martedì 6 dicembre	
Ore 8.30	Arrivo e sistemazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero Tor Carbone di Roma presso i locali dell'IPSSCOA di Soverato
Ore 9.30	Sessione pratica – Le specie ittiche pescate lungo la costa calabrese

Ore 10.30	Sessione teorica – Le preparazioni gastronomiche della tradizione calabrese
Ore 11.30	Laboratorio di cucina Esempi di studio ed applicazione di tecnologie innovative
Ore 13.00	Pausa pranzo
Ore 14.00	Laboratorio di cucina Preparazione di ricette per dimostrazione/de gustazione giorno successivo
Ore 18.00	Chiusura lavori
Mercoledì 7 dicembre	
Ore 10.00	Apertura dei lavori <ul style="list-style-type: none"> • Sindaco di Soverato • Rappresentante del FLAG Jonio2 • Presidente ASSOITTICA Italia • Presidente Nazionale Alberghieri Ittici d'Italia
Ore 10.30	I prodotti ittici nella cucina calabrese a cura dell'IPSSCOA di Soverato
Ore 10.45	L'innovazione tecnologica in cucina a cura dell'IPSSCOA di Roma
Ore 11.15	Show – information cooking a cura degli studenti di entrambi gli Istituti
Ore 11.40	Conclusioni <ul style="list-style-type: none"> • Dirigente Scolastico IPSSCOA Soverato • Segretario Generale Rete Nazionale Alberghieri Ittici d'Italia • Rappresentante Regione Calabria
Ore 12.10	Degustazione piatti preparati dagli studenti a base di prodotti ittici calabresi

Studenti e docenti saranno impegnati, a vario titolo, nei giorni 6 e 7 dicembre 2022 secondo la seguente organizzazione.

	Docenti	Studenti
Martedì 6 dicembre Dalle ore 8.00 a fine servizio	Prof. Cupone A.	Classe 5 ^A
	Prof. Gambino U.	Classe 5 ^B
	Prof.ssa Pirroncello G.	Esposito Salvatore 2 ^G Giannini Irene 5 ^C Mazza Marco 5 ^C Procopio Patrizia 5 ^C
	Gli studenti Giannini, Mazza, Procopio della classe 5^C si troveranno in centrale a partire dalle ore 8.00.	
Mercoledì 7 dicembre Dalle ore 8.00 a fine servizio	Prof. Cupone A.	Classe 5 ^A
	Prof. Giaino C.	Classe 4 ^B

Mercoledì 7 dicembre Dalle ore 10.00 a fine servizio	Prof.ssa Mungo I.	Belcamino Daniele 5^C Cavallaro Brunella 5^C Mirarchi Cristiana 5^C Ranieri Michela 5^C Rogert Lezemerja 5^C Trapasso Luana 5^C
	Gli studenti della classe 5^C si sposteranno dalla sede succursale a partire dalle ore 9.30 accompagnati dalla prof.ssa Pirroncello.	
Mercoledì 7 dicembre Dalle ore 10.00 alle ore 12.00	Docenti in servizio	Classi 5^D, 5^F, 5^H

Si invitano gli studenti a mantenere un comportamento corretto durante le attività relative alla manifestazione. Saranno presi provvedimenti disciplinari per comportamenti non conformi alla dignità della scuola.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Renato Daniele

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 c. 2 Dlgs 39/93)