

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
Centro di Ricerca
OXFORD
UNIVERSITY PRESS
Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera
email: saio077001@istruzione.it - pec: saio077001@pec.istruzione.it - sito web: www.alberghieronocera.edu.it

Erasmus+
Monitor440

I.I.S. "Domenico Rea"
Nocera Inferiore
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

"Domenico Rea" - Nocera Inferiore
FUTURA
LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani
Istituto Tecnico Agrario - AgroAlimentare - AgroIndustria
Codice Fiscale: 94086160655 - Codice IPA: CRS4SS9N - Codice Univoco: 8D4EV6

Sede Centrale: via Napoli,37 - Sede: via Cicalesi,107 - 109 - Nocera Inferiore (Sa) - Sede via Mezzana - San Valentino Torio

Circolare n. 137

Ai Docenti di Enogastronomia/Pasticceria – Sala e Vendita
Ai Docenti di Alimenti e Alimentazione

Agli alunni delle classi QUARTE di Enogastronomia/Pasticceria e Sala e Vendita

Ai coordinatori delle classi interessate

Al DSGA per il seguito

Oggetto: PROGETTO DIDATTICO COOKING QUIZ 2024 RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLE CLASSI QUARTE.

Si comunica che gli organizzatori del Cooking Quiz hanno pensato di proseguire il tour in presenza!

Il progetto Didattico **COOKING QUIZ** è rivolto agli studenti delle classi quarte degli Istituti Alberghieri d'Italia, selezionati da **ELI-PLAN Edizioni** (che da oltre trent'anni è protagonista nell'editoria scolastica in Italia e nel mondo) ed **ALMA** (la più importante Scuola Internazionale di cucina italiana), con l'obiettivo di sensibilizzare e informare i ragazzi sulle Tecniche di Cucina e Sala.

Appuntamenti:

- ✓ Corso di Enogastronomia (4 ENO KA – KB – KC – 4AP) – **18 MARZO 2024 dalle ore 9.00 alle ore 11.00.**
- ✓ Corso di Enogastronomia/Sala e Vendita (4 ENO SA – SB) – **18 MARZO 2024 dalle ore 11.15 alle ore 13.00.**

Gli studenti, 20 minuti prime dell'orario previsto, vanno accompagnati dal Docente in servizio in Sala Congressi in divisa PROFESSIONALE.

LA DIVISA è OBBLIGATORIA.

Durante gli appuntamenti lo staff effettuerà riprese video e foto che saranno utilizzate per i canali di comunicazione del progetto. Si allegano le liberatorie da consegnare ai ragazzi (se maggiorenni) o ai genitori (se minorenni) da consegnare allo staff la mattina dell'appuntamento.

Non bisogna iscriversi prima, basta soltanto collegarsi al link fornito negli orari stabiliti e **ATTENDERE** le istruzioni che il presentatore darà al momento dell'appuntamento. **(Il PIN verrà dato al momento della gara, non occorre prima).**

Ad attendere i ragazzi ci saranno i formatori di ALMA.

L'appuntamento si svolgerà seguendo questo timing:

- lo staff arriverà 30 minuti prima dell'appuntamento per il montaggio delle attrezzature.
- il PRESENTATORE introdurrà temi etici (raccolta differenziata in cucina, sana e corretta alimentazione, ecc.) e presenterà I RELATORI
- lo Chef e/o il Maitre farà la lezione utilizzando immagini e video prima della gara a quiz.
- al termine della lezione saranno consegnati i risponditori wireless ai ragazzi (uno per classe) dai quali potranno rispondere ai quesiti che verteranno su quanto detto dal formatore e dallo chef.
- proclamazione classe vincitrice.
- termine appuntamento.

Relatori: Professionisti della Federazione Italiana Cuochi e della Scuola ALMA.

Guideranno gli studenti i Docenti in orario nella classe.

I coordinatori delle classi interessate avranno cura di far compilare la liberatoria.

In allegato: liberatoria minorenni – liberatoria maggiorenni

Responsabile dell'attività Prof. Antonio Campitiello.

Il Dirigente Scolastico

Anna Maria D'Angelo

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa