



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "DOMENICO REA"
 ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 SERVIZI SOCIO SANITARI: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE ODONTOTECNICO
 TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
 LICEO SCIENZE UMANE – OPZIONE ECONOMICO SOCIALE
 COD. MINISTERIALE: SAIS07700L | COD. FISCALE: 94086160655 | COD.UFF.8D4EV6
 SITO WEB: www.istitutoperioreddomenicoread.edu.it



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

Circolare n.94

Ai Docenti di Enogastronomia Cucina e Sala/Alimentazione
 Agli alunni delle classi IV Enogastronomia delle sedi di Nocera e Pagani
 Ai coordinatori delle classi interessate

Al DSGA per il seguito
 Sito/Albo

Oggetto: PROGETTO DIDATTICO COOKING QUIZ 2025 RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLE CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA.

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.

Appuntamento 10 FEBBRAIO 2025:

- **9.00 - 10.30** Classi IV Enogastronomia sede di Via Napoli Nocera Inferiore – **SALA CONGRESSI** -
- **11.30 - 13.00** Classi IV Enogastronomia sede di Via De Gasperi Pagani - **SALA RISTORANTE** –

Gli studenti, **20 minuti prime dell'orario previsto**, vanno accompagnati dal Docente in servizio in **divisa PROFESSIONALE (metà classe indosserà la divisa di sala e metà quella di cucina)**. **LA DIVISA è OBBLIGATORIA PER LA PARTECIPAZIONE.**

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.

Ad attendere i ragazzi ci saranno presentatori e formatori di **ALMA AMBASSADOR** "Il più autorevole centro per l'alta formazione in Cucina e nell'Ospitalità italiana a livello internazionale".

L'appuntamento si svolgerà seguendo questo timing:

lo staff arriverà 30 minuti prima dell'appuntamento per il montaggio delle attrezzature.

- il PRESENTATORE introdurrà temi sull'alimentazione – tecniche professionali e presenterà I RELATORI e 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.
- Al termine ci sarà la proclamazione della classe vincitrice.

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