



Pietro Piazza

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



CIRC. N° 2017

Agli/alle alunni/e e docenti della classe 5 AP
Al DSGA e Ai/alle collaboratori/trici tutti/e del DS
Ai Proff. G. Perna – G, Megna - P.Pupillo
Al personale Magazzino derrate alimentari
Al Sig: M.Rizzo e al Sig. P.Perna

Oggetto: Concorso “Premio Cioccolato Giovani 2024 – Torino 4-5 Marzo 2024” (attività PCTO)

Dal 4 al 5 marzo 2024 a Torino presso l’Istituto Alberghiero Colombatto si svolgerà Premio Cioccolato Giovani uno dei concorsi più importanti per i giovani degli Istituti Alberghieri. Il Nostro Istituto parteciperà con una delegazione di allievi/e e Docenti.

Gli/le allievi/e dovranno realizzare un cremino snack in stampo, una gelatina di frutta al cioccolato e una composizione commerciale di ispirazione pasquale.

L’attività svolta avrà una ricaduta sull’intera classe 5[^] AP.

Al fine di consentire una proficua partecipazione all’attività in oggetto gli/le alunni/e S.Tramuto, Y.Lo Coco, F.Cirincione, svolgeranno attività di preparazione in vista del concorso. In base alle attività curricolari e alla disponibilità dei laboratori, il Prof. Pupillo, referente del progetto, comunicherà tempestivamente agli alunni e ai c.d.c gli orari e le giornate in cui saranno impegnate.

Alla data odierna, tali attività, verranno svolte, presso il Lab. Pasticceria/Panificazione piano terra, presumibilmente, dal 6 Febbraio al 1Marzo 2024

La partenza per Torino con volo A/R sarà il 3 marzo il rientro il 6 marzo.

Gli/le alunni/e verranno seguiti durante gli allenamenti ed accompagnati a Torino dal Prof, P. Pupillo.

Responsabile del procedimento

Prof. Pietro Pupillo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Vito Pecoraro

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