



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






Prot.

CIRC.N° 1497

Agli/Alle alunni/e delle classi terze di Enogastronomia  
 Ai/Alle docenti ITP di Enogastronomia  
 Agli/alle AT di Enogastronomia  
 Ai referenti del magazzino alimenti  
 Al sig. Orsini  
 Ai collaboratori scolastici  
 All'Ufficio A.T.A.  
 Al D.S.G.A.  
 e p.c. ai/alle collaboratori/trici del d.S.

**Oggetto:** Esercitazioni pratiche classi terze Enogastronomia

Si comunica a quanti in indirizzo, vista la riapertura parziale della cucina centrale piano terra, da Lunedì 08/04/2024 dovrà essere seguito il seguente schema di abbinamento/laboratori:

		2,3,4,5,6,7			2,3,4,5,6,7
GIORNO	CUCINA	CLASSE	GIORNO	CUCINA	CLASSE
LUNEDÌ	catering	3 I ENO	LUNEDÌ	Centrale piano terra	3 N ENO.
MARTEDÌ	catering	3 B ENO.	MARTEDÌ	Centrale piano terra	3 H ENO.
MERCOLEDÌ	catering	3 E ENO.	MERCOLEDÌ	Centrale piano terra	3 C ENO.
GIOVEDÌ	catering	3 A ENO.	GIOVEDÌ	Centrale piano terra	3 F ENO.
VENERDÌ	catering	3 D ENO	VENERDÌ	Centrale piano terra	3 G ENO.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Vito Pecoraro

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