



Pietro Piazza

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



Circolare n° 158

Prot. n.

Ai coordinatori del settore Cucina/Sala e Vendita
Perna G.- Seminara S. – Ciappa G./Lipari F.
Ai docenti, Agli alunni e ai genitori delle classi
3^{ma} BE- 3^a NE- 3^a EE- 4^a NE- 4^a EE- 5^a IE

All'Ufficio ATA
Al magazzino delle derrate alimentari
e p.c. Ai Proff. Aiello G.- Reginella S.I.
Bisconti M. - Gaeta M.- Lipari F. - Pagano R -Gagliano C.
Al D.S.G.A.

Oggetto: MASTERCLASS/CORSODI APPROFONDIMENTOSUITAGLI DELLECARN – MERCOLEDI 18 DICEMBRE 2024

Ad integrazione 720 del 12 dicembre u.s., si comunica ai destinatari della presente che le classi e l'alunno in indirizzo prenderanno parte in data odierna, in presenza, alla MASTER CLASS sul TAGLIO DELLE CARNI che si svolge presso la sala ristorante "CENTRALE".

La classe 3^a BS (prof. CIAPPA) al termine dell'evento, che prevede anche una dimostrazione di cottura delle carni con cucina alla lampada, sarà licenziata.

Le classi 4^a NE – 3^a BE al termine dell'evento, faranno rientro in aula per il prosieguo delle normali attività didattiche.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Vito Pecoraro
(Firma autografa omessa ai sensi dell'Art. 3, D.Lgs. 39/93)