



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



Circ. 720

Palermo 12.12.2024

Prot. n.

Alle/Agli	Alunni, Docenti delle classi 3 [^] BE – 3 [^] NE – 3 [^] EE – 4 [^] NE – 4 [^] EE – 5 [^] IE
A TUTTI I DOCENTI	Laboratorio di Enogastronomia Cucina
AGLI ASSISTENTI TECNICI DI LABORATORIO	Cucina Centrale Cucina Masterclass Cucina Catering
Ai coordinatori dei Dipartimenti di	Laboratorio di Enogastronomia – Cucina proff. G. Perna – S. Seminara
p.c.	
Ai collaboratori del D.S.	proff. Aiello, Reginella, Gaeta, Lipari, Pagano, Gagliano
Al	D.S.G.A.

Oggetto: MASTERCLASS/CORSO DI APPROFONDIMENTO SUI TAGLI DELLE CARNI.

Si avvisano i destinatari della presente che, giorno 17 e 18 dicembre p.v., presso i locali della ns scuola si terrà un corso di approfondimento teorico/pratico di cucina sul taglio delle carni.

Il corso affronterà, in modo specifico e approfondito, le tecniche di scelta, taglio, lavorazione, cottura e presentazione delle carni: bovine, suine, e selvaggina; Particolare attenzione verrà riservata alle tecniche di lavorazione dei singoli pezzi, ai metodi di disossamento, porzionamento e stoccaggio, nonché alle diverse tipologie di cottura.

Il corso prevede la partecipazione di un esperto professionista macellaio per la parte pratica e l'intervento di un medico dirigente del Dipartimento di prevenzione Veterinario ASP di Palermo per la parte normativa/sanitaria.

A causa dei limitati spazi, al corso potranno accedere in presenza solo un limitato numero di alunne/alunni delle classi come di seguito meglio dettagliati; tutte le altre classi potranno assistere alla prevista diretta sul canale YOUTUBE all'uopo specificatamente creato. Il link per assistere alla diretta sarà reso noto attraverso i canali social abitualmente utilizzati dalla nostra scuola.

La partecipazione in presenza sarà così suddivisa:

GIORNO	ORARIO	ARGOMENTO	CLASSI
17 dicembre	09:00 – T.A.	I tagli delle carni suine e selvaggina	3 [^] BE – 4 [^] NE – 4 [^] EE
18 dicembre	09:00 – T.A.	I tagli delle carni Bovine	3 [^] NE – 3 [^] EE – 5 [^] IE

Al termine delle attività previste per ognuna delle giornate, le classi partecipanti in presenza saranno licenziate.

Responsabile del procedimento: proff. Mussoni, Perna, Seminara, Megna,, Ciappa, Lipari.

Il Dirigente Scolastico
 Prof. Vito Pecoraro

(Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993)