



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferraribattipaglia.edu.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 121

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0015086 del 13/11/2023
I-8 (Uscita)

Battipaglia, 13 Novembre 2023

Ai docenti, ai Genitori ed agli Alunni delle Classi

4 A BES, 4 A FPP,5 A FPP, **5 A BES**

Al DSGA

All'Ufficio Tecnico

Al Registro Elettronico

Atti – Sito Web

Oggetto: Partecipazione al Contest "I sapori del futuro: dalla tradizione all'innovazione sostenibile" - 16 Novembre 2023 - Città della Scienza, Napoli- Attività di PCTO – **Integrazione classi partecipanti**.

Si comunica che, nell'ambito delle attività di PCTO, gli alunni delle classi in indirizzo, **con l'integrazione della classe 5 A BES**, parteciperanno il giorno 16 Novembre 2023 dalle ore 9,30 alle ore 13,00 al Contest "I sapori del futuro: dalla tradizione all'innovazione sostenibile" presso la Città della Scienza, a Napoli.

Gli alunni della classe 5 A FPP , coordinati dal prof. Alfonso Di Domenico, parteciperanno al contest, ovvero una sfida tra gli studenti degli Istituti Alberghieri della regione Campania, nel corso del quale presenteranno un dolce, innovativo e sostenibile realizzato con i prodotti tipici del proprio territorio.

I dolci realizzati saranno valutati da una giuria tecnica composta da esperti di COLDIRETTI e di FEDEGROUP nonché da un noto maestro pasticciere.

Sarà presente come moderatore l'Agricchef Narrante Emilio Pompeo, un vero e proprio attore che racconta con poesia i piatti della nostra tradizione e gli ingredienti usati.

Al termine tutti gli alunni parteciperanno alla Master class "Cucina ecosostenibile" tenuta dall'executive chef di FEDEGROUP Raimo Chiacchiera.

Gli alunni, accompagnate dai docenti affidatari individuati dalla Dirigenza, raggiungeranno la sede deputata dell'attività a mezzo autobus messo a disposizione da questo istituto , partendo da via Rosa Jemma alle ore 8,00.

Si ricorda che, ai sensi dell'art. 4 del Regolamento Viaggi allegato al Regolamento di Istituto, la partecipazione alle visite guidate o ai viaggi di istruzione è subordinata all'Accertato versamento della quota dei contributi volontari imputabile alla voce: "Copertura assicurativa RC obbligatoria per tutte le attività del PTOF e Libretto scuola famiglia", pari ad €10,00;il pagamento dell'importo dovuto deve essere effettuato tramite il servizio integrato in ScuolaNext Famiglia che si collega direttamente a PagoPA.

Pertanto gli alunni che non avessero ottemperato al suddetto pagamento dovranno provvedere ad effettuarlo tassativamente entro il giorno 13 novembre 2023, pena l'esclusione dall'attività in parola.

In Allegato:

- Modello autorizzazione (da consegnarsi ,debitamente compilato in ogni sua parte e firmato dai genitori, in Vicepresidenza entro le ore 12,00 del giorno 13 Novembre 2023)

La Collaboratrice del DS
Prof.ssa Licia Criscuolo

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Carmela Miranda
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ex art. 3,comma 2 D. Lgs. 39/93

.....