



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. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

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. 177

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0000870 del 24/01/2024
IV (Uscita)

Battipaglia, 24 Gennaio 2024

Ai Docenti, Agli Alunni ed Ai genitori
delle classi 5 A FPP, 5 C FPP
Agli Assistenti Tecnici settore Cucina
Al Registro Elettronico
Al DSGA
Atti - Sito Web

Oggetto: Attività di Formazione in Collaborazione con l'ASL – “Cibo Sicuro – From Farm to Fork” 25 Gennaio, 8 Febbraio, 22 Febbraio 2024 ore 9,00 Laboratorio Cucina Grande.

Si comunica che le classi 5 A FPP e 5 C FPP di questo istituto parteciperanno nel Laboratorio Cucina Grande nei giorni 25 Gennaio, 8 Febbraio, 22 Febbraio 2024 a partire dalle ore 9,00 agli incontri di formazione in presenza “Cibo Sicuro – From Farm to Fork” articolati in Esercitazioni Pratiche sotto la supervisione del dott. Angelo Citro, Medico Veterinario IAPZ ASL Salerno.

Gli incontri verteranno sulle seguenti tematiche:

Data	Tema	Sede
Giovedì 25 Gennaio 2024 Ore 9,00-13,00	Prodotti Tradizionali e filiera “L’apicoltura ed i prodotti dell’alveare” Alici di Cetara e Colatura – Spillatura di una botte di colatura.	Laboratorio Cucina Grande
Giovedì 8 Febbraio 2024	I Prodotti Agroalimentari Tradizionali, i prodotti DOP ed i Prodotti IGP. Le piccole produzioni locali – i formaggi ordinari	Laboratorio Cucina Grande
Giovedì 22 Febbraio 2024	Prodotti tradizionali e filiera lattiero- casearia produzione di formaggi a pasta filata	Laboratorio Cucina Grande

Gli alunni delle classi interessate parteciperanno alle attività affiancati , per l'intera durata dell'incontro, dai docenti di Laboratorio Cucina in servizio secondo orario vigente , i quali vigileranno in maniera assidua e continuativa sugli alunni affinché assistano con attenzione silenzio e compostezza.

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