



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. 336

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0007192 del 09/05/2025
IV (Uscita)

Battipaglia, 8 Maggio 2025
Agli Alunni interessati
Ai Genitori
Al Personale ATA
All’Ufficio Personale
AL DSGA
Al Registro Elettronico

Oggetto: Comunicazione del **Calendario rettificato** del Percorso Formativo e Laboratoriale Co-curricolare “L’arte del Caffè” - PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.4 “Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nella scuola secondaria di primo e secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica” - Interventi di tutoraggio e formazione per la riduzione dei divari negli apprendimenti e il contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 2 febbraio 2024, n. 1)

Si porta a conoscenza dei soggetti in indirizzo il Calendario rettificato del Percorso Formativo e Laboratoriale Co-curricolare “L’Arte del Caffè” a **partire dal 12 maggio 2025**.

Esperto: Di Flora Francesco Tutor: La Marca Antonio Rosario

	Data	Orario	Ore	Programma
1.	12 Maggio 2025	14:00 -19:00	5	Introduzione al caffè: <ul style="list-style-type: none"> • Storia del caffè e la sua evoluzione; • Varietà di caffè e loro caratteristiche • I difetti del caffè e analisi sensoriale
2.	16 Maggio 2025	14:00 -19:00	5	Tecniche di Preparazione del caffè: -Metodi di estrazione del caffè (espresso, moka, filtro,ecc.) - Uso delle attrezzature da caffetteria, parametri,errori e degustazione
3.	19 Maggio 2025	14:00 -19:00	5	Personalizzazioni: varianti creative con latte vegetale, aromi, spezie
4.	23 Maggio 2025	14:00 -19:00	5	Personalizzazioni: varianti creative con latte vegetale, aromi, spezie
5.	30 Maggio 2025	14:00 -19:00	5	Personalizzazioni: varianti creative con latte vegetale, aromi, spezie
6.	4 Giugno 2025	14:00 -19:00	5	Compito Finale: -realizzazione di una ricetta originale valutata per gusto, creatività e presentazione.

La Collaboratrice del DS
Prof.ssa Licia Criscuolo

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

