



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER ADULTI

"Ciascuno cresce solo se sognato"

Circ. n. 452 del 03/02/2025

Alle studentesse e agli studenti in elenco
A tutte le classi seconde, 3^AB, 3^AC e 5^AB Ipseoa
GRUPPO CUCINA I E
Ai docenti: Gallina S., Lucchese B., Bruno G., Pilato A. e Mustacchia N.
Ai docenti di sostegno delle rispettive classi
All'Assistenti specializzati
Ai docenti tutor orientamento e PCTO
Agli assistenti tecnici Candela V. Lo Duca S.
Ai collaboratori scolastici Giuliano, Giargiana e Giannola
Agli ass. Tecnici autisti sig.ri Arusa, Cospolici e Rao
Al Magazziniere Carlo Grimaudo
Ai collaboratori Ds
AL DSGA

Oggetto: Organizzazione di una masterclass "le nuove leve della ristorazione" giovedì 06 Febbraio 2025 presso l'auditorium di Via Forlì .

Si comunica che, giovedì 06 Febbraio 2025, la nostra istituzione scolastica si pregia di organizzare una Master Class, rivolta alla formazione dei discenti dell'indirizzo "Sala e Vendita", riguardante la storia di alcuni Cocktails e di alcuni piatti di sala, che sarà tenuta dai Maitres e dai Barman dell'I.M.H.A.R " International Maitres Association Hotel Restaurant", dalle ore 9,30 alle 13,00, presso l'auditorium di Via Forlì.

Docenti, assistenti tecnici, studentesse e studenti saranno impegnati secondo le seguenti indicazioni organizzative:

Le classi 3^A e 5^A B SALA e la 3^A C ACC. TUR, alle ore 8,15 entreranno presso la sede di Via Forlì in perfetta divisa di sala e accoglienza turistica, per curare il servizio per una colazione di benvenuto e per l'accoglienza degli ospiti

Le classi saranno seguite dai docenti Pilato Antonino e Mustacchia Ninfa, dalla prima ora a fine servizio, e dai docenti di sostegno secondo il proprio orario di servizio.

Il Prof. Gallina Salvatore, relatore del progetto, per il giorno 6 febbraio, sarà esonerato dalle lezioni.

Per le ore 9,00 è previsto l'arrivo dei relatori.

Il Prof. Lucchese Baldassare, dalla prima ora a fine servizio, con gli alunni del gruppo cucina della I E ENO,

Via G. Mameli, 4 – 90047 -Partinico (PA)
COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827

si occuperà della preparazione del buffet presso il plesso Cappuccini, coadiuvato dagli assistenti tecnici sig.ri Candela V. e Lo Duca S, e dal collaboratore scolastico Giuliano S.

La collaboratrice scolastica sig.ra Giargiana N. si occuperà delle pulizie della sala, delle cucine e degli ambienti adiacenti, dalla prima ora a fine servizio, e sarà collaborata dal sig. Giannola Leonardo

Alle ore 10,00, i docenti in servizio delle seconde classi ENO accompagneranno le studentesse e gli studenti in auditorium. A fine evento le classi interessate saranno licenziate.

Il prof. Bruno G, si occuperà di supportare la manifestazione per tutte le necessità organizzative.

L'assistente tecnico Cinquemani L. si occuperà della sistemazione tecnica dell'auditorium.

L'assistente tecnico sig.ra Salvia M. G. si occuperà degli aspetti rappresentativi dell'evento.

Il collaboratore scolastico sig. Pisciotta D. si occuperà della preparazione dell'auditorium-

La prof.ssa Gulino Grazia sarà esonerata dal servizio e, nei giorni precedenti alla manifestazione, si occuperà delle dovute comunicazioni agli organi di stampa, dell'assistenza ai giornalisti che parteciperanno alla manifestazione e del servizio fotografico da allegare a corredo degli articoli che saranno pubblicati nelle pagine social della scuola.

L'autista in servizio avrà cura di prelevare le classi e i docenti degli altri plessi con il pullman 13 posti e le attrezzature mancanti e le materie prime occorrenti per la Master Class e il buffet con il mezzo coibentato.

Tutti gli insegnanti tecnico pratici (ITP) del settore alberghiero, fuori del proprio orario di servizio, sono invitati a partecipare alle Master Class.

Le ore effettuate saranno considerate valide per i PCTO.

Sicuro della fattiva collaborazione di tutti gli interessati, si inviano cordiali saluti

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Gioacchino Chimenti)

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)

**Via G. Mameli, 4 – 90047 -Partinico (PA)
COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827**

 091/8901103  pais021003@istruzione.it  pais021003@pec.istruzione.it
 www.isdanilodolci.edu.it  <https://www.facebook.com/iisDaniloDolci>  [iisdanilodolci](https://www.instagram.com/iisdanilodolci)