

Circ. Nr. 347

# Istituto Professionale di Stato Enogastronomia - Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

“Giancarlo De Carolis” SPOLETO

Spoleto, 28 febbraio 2024

Ai Genitori

p.c. Agli Studenti e alle Studentesse

p.c. Al Personale Docente, Educativo e ATA

**Oggetto:** PNRR – Investimento 1.4 – LABORATORI di SETTORE per le Famiglie

Sono particolarmente lieta di comunicare che dal mese di marzo 2024, grazie alle risorse messe a disposizione dall’Investimento 1.4 PNRR, prenderanno avvio i Laboratori di settore dedicati alle Famiglie.

I Laboratori, dedicati ai settori di Cucina e Sala (v. sotto), della durata di 10h svolte in orario pomeridiano, saranno occasione per apprendere tecniche, termini, modalità di realizzazione, con livelli di complessità adeguati (dal livello principiante assoluto al livello “avanzato”), saranno occasione per socializzare e, infine, occasione per conoscere più da vicino alcune delle attività svolte dalla scuola.

Si indicano, di seguito, i laboratori disponibili, con orario di massima e sintesi della proposta, e infine il modulo google per effettuare la prenotazione, tenendo conto che i posti sono limitati (max 15 per ciascun modulo:

**Sala**

**L’arte del bere e dell’abbinare**

Esperto: Maitre Prof. Crispoldi

3 incontri, il 5/4 (14.00 – 17.00), 12/4 (14.00 – 17.00) e 19/4 (14.00 alle 19.00)

Argomenti: la conoscenza della bevanda vino partendo dalla composizione del frutto per poi passare all’analisi organolettica di vini bianchi, rossi e spumanti e finire con la degustazione di piatti abbinati ad un vino utilizzando la tecnica corretta.

**Aggiungi un posto a tavola**

Esperta: Maitre Prof.ssa Testaguzza

3 incontri, il 7/5 (14.00 -17.00), 14/5 (14.0 -17.00), 21/5 (14.0 – 18.00)

Argomenti: Mise en place, accoglienza dell’ospite, tecniche di servizio dall’aperitivo al dessert, organizzazione di un evento-banchetto

**Cucina**

**Pasta fresca e pane: le tecniche, gli ingredienti e la storia per la produzione casalinga**

Esperta: Chef Prof.ssa Bizzaglia

3 incontri, il 22/4 (14.00 – 17.00), 29/4 (14.00 – 17.00), 6/5 (14.00 – 18.00)

Argomenti: : i grandi classici della cucina italiana, tutto ciò che non si può non conoscere in cucina

**Tapas&finger food**

Esperta: Chef Prof.ssa Di Benedetto

3 incontri, il 7/3 (14.00 – 17.00), 14/3 (14.00 – 17.00), 21/3 (14.00 – 18.00)

Argomenti: preparazioni in miniatura per aperitivi e *finger food* affrontati per conoscere un’ampia varietà di prodotti, tipologie di preparazioni, metodi di cottura, dressage

**I lievitati, i dolci e i primi piatti: eccellenze italiane**

Esperta: Chef Prof.ssa Chiocci

3 incontri, il 5/3 (14.00 – 17.00), 12/3 (14.00 – 17.0), 19/3 (14.0 – 18.00)

Argomenti: i grandi classici della cucina italiana, tutto ciò che non si può non conoscere in cucina

I Genitori sono pregati di prenotare l’iscrizione compilando il modulo google entro il 28/02/20214

LINK:

<https://forms.gle/uViBSXJWBtTPeP849>

Il Dirigente Scolastico

F.to Prof.ssa Roberta Galassi

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell’art. 2 co. 3 del D. Lgs. 39/93*