



## Ambito NA 19

# ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1<sup>a</sup> Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E  
E-mail : [narh07000e@istruzione.it](mailto:narh07000e@istruzione.it) - [narh07000e@pec.istruzione.it](mailto:narh07000e@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoacicciano.edu.it](http://www.ipsseoacicciano.edu.it)

### COMUNICAZIONE N. 110

- Ai docenti
- Agli alunni
- Alle Referenti del Progetto Erasmus+
- Al DSGA
- All'albo
- Al sito web

Oggetto: settimana ERASMUS+ Progetto Chapter.

Si comunica che dal 07 all' 11 marzo 2022 si svolgerà la mobilità del progetto Erasmus Plus "Chapter" nel nostro Istituto che ha come partners alunni e docenti provenienti dalla Croazia, dalla Spagna, dalla Svezia e dalla Turchia.

Gli eventi saranno calendarizzati come segue:

#### **LUNEDÌ 7 MARZO 2022:**

- ore 09:00: Arrivo delegazione a scuola
- 09:00 - 09:30: Tour di benvenuto della nostra scuola
- 09:30 - 10:30: Programma di benvenuto: presentazioni, saluto della DIRIGENTE
- 10:30 - 11:30: Attività di ICE- BREAKING
- 11:30 - 12:00: Coffee break
- 12:00 - 13:00: Presentazione e illustrazione delle ricette per l'e-COOKBOOK
- 13:00 - 14:30: Pranzo
- 14:30 - 15:30: Lezione d'italiano
- 15:30 - 16:30: MEETING DEGLI INSEGNANTI - gli alunni preparano l'incontro con l'autore

Il SERVIZIO DI CUCINA è affidato alla classe III sez. E Enog. docente Mautone Nicola

Il SERVIZIO DI SALA è affidato alla classe IV sez. A Sala e Vendita docente Cutolo Francesco

Il SERVIZIO DI ACCOGLIENZA è affidato alle classi in esercitazione

### MERCOLEDÌ 09 MARZO 2022

- ore 09:00: Arrivo delegazione a scuola
- 09:00 - 13:00: Workshop di cucina - REALIZZAZIONE DELLE RICETTE TRADIZIONALI (CULINARY CONTEST – EPAS EVENT)
- 13:00 - 14:30: Pranzo
- 15:30 - 16:30: INCONTRO CON L'AUTORE: L'IPSEOA CARMINE RUSSO INCONTRA MAURIZIO DE GIOVANNI

Il SERVIZIO DI SALA è affidato alla classe V sez. A Sala e Vendita docente Cutolo Francesco

Il SERVIZIO DI CUCINA è affidato alla classe IV sez. A Enog. docente Caccavale Antonio

Il SERVIZIO DI ACCOGLIENZA è affidato ad alunni di classi diverse

Il TUTORING del WORK SHOP è affidato alla classe V sez. A Enog. docente Mari Aniello.

### VENERDÌ 11 MARZO 2022:

- ore 09:00: Arrivo
- 09:00 - 11:00: Workshop copertina e completamento dell'e-cookbook;
- 09:30 - 10:30: Programma di benvenuto: presentazioni, saluto della DIRIGENTE;
- 11:00 - 11:30: Coffee break
- 11:30 - 13:00: Attività di poesia
- 13:00 - 14:30: Pranzo
- 14:30 - 16:00: Proclamazione del vincitore della competizione culinaria - Cerimonia di premiazione conclusiva
- Dalle ore 1:00 circa: **PIZZA PARTY E FESTA D'ADDIO**

SERVIZIO DI CUCINA classe V sez. E Enog. docente Mautone Nicola

SERVIZIO DI SALA classe IV sez. B Sala e Vendita docente Amato Lucia

#### PIZZA PARTY

SERVIZIO PIZZERIA classe IV sez. E Enog. docente Tagliafierro Antonio

SERVIZIO DI SALA classe IV sez. C Sala e Vendita Docente D'Ascoli Antonio

TORTA EVENTO classe V sez. C Enog. docente Pola Luigi

Lunedì e venerdì le classi III Enogastr. in esercitazioni presso la sede di Comiziano provvederanno a preparare il Coffee Break.

Essendo tali progetti importanti per l'arricchimento di tutti, in pieno spirito Erasmus, si chiede ai docenti massima collaborazione.

Cicciano, 03/03/2022

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof.ssa Sabrina CAPASSO)

Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art.3, comma 2 del D.Lgs. 39/93