



Ministero dell'Istruzione e del Merito
- *Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“PAOLO BAFFI”

Sede Centrale Via L. Bezzi, 51/53 - 00054 FIUMICINO (RM) ☎ 06/65024526 -06/121124965 fax 06/67666360
Corsi: A.F.M - S.I.A - R.I.M – Enogastronomia – servizi commerciali- Corso Serale A.F.M.
✉ rmis03100q@istruzione.it – rmis03100q@pec.istruzione.it - www.iispaolobaffi.it
C.F. 96205320581 - C.M. RMIS03100Q Codice Univoco I.P.A. : UFEC22

Circolare n. 198 del 3 Febbraio 2023

AL PERSONALE DOCENTE
AGLI ALUNNI E ALLE ALUNNE
DELLE CLASSI
5 A SALA-5B ENO-5F ENO-5C PAST
ALLE LORO FAMIGLIE
p.c DSGA
PERSONALE ATA
sito web
tre sedi

Oggetto: Partecipazione al PCTO “Sturtupper School Food” di Lazio Innova”

Nell’ambito dei percorsi per le Competenze trasversali e l’orientamento, si rende noto che gli studenti delle classi quinte indicate, parteciperanno agli incontri di formazione del percorso in oggetto valido come PCTO.

Gli studenti si collegheranno dall’aula tramite il link che verrà fornito ai docenti coordinatori che lo condivideranno con i docenti in orario di servizio.

Gli incontri si terranno secondo il seguente calendario:

- **8 febbraio 2023 ore 10,00 – 12,00:** Il marketing nella ristorazione (docente Andrea Febo)
- **14 febbraio ore 10,00 – 12,00:** Ristorazione e imprenditorialità: le nuove tendenze (ristorante Retro Bottega – e Ristorante Pescaria)
- **23 febbraio ore 10,00 – 12,00:** “il FABLAB e il food: come la fabbricazione digitale è entrata nel mondo della cucina” (FabLab Bracciano)
- **3 marzo 2023 10,00 -12,00:** L’innovazione in pasticceria (chef Leonardo Di Carlo)
- **8 marzo 2023 ore 10,00-12,00:** Sostenibilità energetica e risparmio filiera (chef Fabio Campoli)

Al termine gli alunni svolgeranno regolarmente le lezioni prima e dopo l’evento.

Si confida nella più fattiva collaborazione e partecipazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Monica Bernardi

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