



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. 284 del 5 aprile 2023

AL PERSONALE DOCENTE
AGLI ALUNNI E ALLE ALUNNE
delle classi:

**5B ENO, 5 A SALA, 2A ENO
5F ENO**

ALLE FAMIGLIE

E. p.c.

D.S.G.A.

PERSONALE

ATA

SITO WEB

Tre sedi

Oggetto: A lezione con il territorio – il “Baffi “ incontra “Periferia Iodata”

Nell’ambito della convenzione siglata tra il nostro Istituto e “Periferia Iodata”, associazione no profit, nel comune interesse di assicurare ai ragazzi del territorio l’acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro, si comunicano di seguito gli orari e le date degli incontri formativi dedicati alla promozione del patrimonio enogastronomico e della cultura agro-alimentare locale in tutte le sue forme, compresa la valorizzazione dei prodotti tipici e delle tecniche di lavorazione, dei piatti della tradizione e non ultima l’accoglienza. .

La prima lezione di “Periferia Iodata” rivolta alla classe **5 F Eno** si svolgerà il **13 aprile** con Luca Pezzetta (Pizzeria Clementina) che proporrà “Lieviti e lievitazioni”.

A seguire il **27 aprile** Gerarda Fine (L’Orologio) e Vanessa Melis (Pascucci al Porticciolo) faranno la loro lezione su “Il valore dell’accoglienza” alle classi **2 A Eno e (settore sala) e 5A Sala .**

Il 15 maggio il primo ciclo si chiude con Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo), Alessandro Capponi (Lo Scoglio) e Marco Fedeli (Angoletto - Boutique del Pesce) che introdurranno il tema “La nobiltà del pesce azzurro” alla classe **5 B ENO.**

Le lezioni si svolgeranno nei laboratori di Enogastronomia del plesso alberghiero presso la sede centrale a partire dalle 9.30 e fino alle 11.30 circa.

La classe **5 F Eno** coinvolta nel progetto, il giorno 13 aprile dovrà recarsi **presso la sede centrale di via L.Bezzi .**

Tutte le attività saranno incluse all'interno del regolare orario scolastico.

Queste iniziative rappresentano un primo passo, perché nelle intenzioni dell'associazione, in sintonia con la dirigenza scolastica, c'è l'idea di perfezionare sempre più il legame con borse di studio e altre iniziative con l'intento di fare rete e promuovere ogni altra attività utile a valorizzare, tramandare e promuovere insieme alle nuove generazioni la cultura enogastronomica territoriale.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Monica Bernard

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