





IIS-IPSIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS) IPSCT Oriolo (CS)



TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI
PROFESSIONALE: SERVIZI SOCIO SANITARI - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE)

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI

Formez_{PA}



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE Prot. 0001927 del 07/03/2023

IV (Uscita)

Ai Docenti e Agli Alunni classi IV H e IV I - ENO Al DSGA Sito web

Circolare n. 146

Oggetto: Prosieguo del progetto "Gluten Free" per le classi IV sez.H e IV sez.I corso di Enogastronomia

Il Dirigente Scolastico

Visti il PTOF e i progetti per l'arricchimento dell'offerta formativa;

Visto l'accordo di rete e il protocollo d'intesa stipulato con l'AIC ASSOCIAZIONE CELIACIA ITALIANA – CALABRIA e l'ANPAL SERVIZI SPA;

comunica

che le classi in oggetto, mercoledì 08 marzo 2023, dalle ore 09:05 alle ore 13:05, saranno impegnate in attività di laboratorio curate dallo chef Giovanni Chiaravalloti, dell'AIC - Associazione Italiana Celiachia - progetto "Gluten Free".

Tutte le attività previste saranno inserite all'interno dei percorsi di PCTO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Alfonso COSTANZA

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2 del decreto legislativo n. 39/1993