



Unione Europea



Repubblica Italiana



Regione Siciliana

Istituto Omnicomprensivo “Pestalozzi”

Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria

Scuola Secondaria di Primo Grado a indirizzo musicale

Scuola Secondaria di Secondo Grado a indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Corso serale di Istruzione degli Adulti a indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Viale Seneca - Villaggio Sant'Agata Zona A 95121 Catania - Tel. 095454566 – Fax 095260625

email: ctic86200l@istruzione.it - pec: ctic86200l@pec.istruzione.it

Sito web: www.omnicomprensivopestalozzi.gov.it

C.I. n. 285

Catania, 06/05/2019

Ai Docenti, agli Alunni ed alle Famiglie
classi 3A Enogastronomia e 4A Art. Enogastronomia
scuola Secondaria di II grado
e p.c. Alla Referente di Plesso
Al DSGA
Al sito web

Oggetto: Workshop intaglio thailandese dei vegetali

Si informano i destinatari in indirizzo che venerdì 10 maggio 2019, alle ore 9.30, presso il laboratorio di Sala della Scuola Secondaria di secondo grado, in Viale Nitta, si svolgerà un seminario tecnico pratico sull'intaglio thailandese dei vegetali (tecniche base di decorazioni con frutta e verdura) affidato all'Esperto Chef Leonardo Massaro.

Il corso tecnico-pratico rientra tra le attività organizzate nell'ambito della convenzione stipulata dall'I.P.S.S.E.O.A. Pestalozzi con l'associazione Ristoworld di Catania.

Gli alunni prescelti saranno impegnati nella suddetta attività sino alle ore 12.30 e verranno affidati alla vigilanza della prof.ssa Aurora Gianni, che vigilerà su di essi durante il laboratorio.

Gli alunni non partecipanti al workshop rimarranno in classe a svolgere regolarmente l'attività didattica. I docenti della seconda ora annoteranno sul registro di classe i nominativi degli alunni che parteciperanno al workshop.

Per l'elenco degli alunni partecipanti si prega di rivolgersi alla prof.ssa Aurora Gianni.

Il Dirigente Scolastico
prof. Emanuele Rapisarda
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ex art.3, comma 2, d.lgs. n. 39/1993)