



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Villa Dolfin - Via Valsugana, 74

31033 Castelfranco Veneto (TV)

Tel.: 0423/721661 - Fax: 0423/494414

Sito internet: www.ipssarmaffioli.it

Cod. Fisc.: 81003990264 – Cod. fatt. elettr.: UFXM49

Cod. Mecc. Ist.: TVRH01000N – Serale TVRH010503

PEC: tvrh01000n@pec.istruzione.it

E-mail MIUR: tvrh01000n@istruzione.it

E-mail: posta@ipssarmaffioli.it

SEDE ASSOCIATA DI MONTEBELLUNA

Via Jacopo Sansovino, 6/A - 31044 Montebelluna (TV)

Tel. e fax: 0423/544165

E-mail: montebelluna@ipssarmaffioli.it



*Istituto aderente a Association Européenne
des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme*

SEDE ASSOCIATA DI PIEVE DEL GRAPPA

Via San Pio X, 7 - 31017 Pieve del Grappa (TV)

Tel.: 0423/539107 – Fax: 0423/939132

E-mail: pieve@ipssarmaffioli.it

Prot.n. 2916/2020/6.9.d

Comunicato n.585

Castelfranco Veneto, 10-02-2020

Agli allievi delle classi **4^aAec, 4^aBec, 4^aCec, 4^aDxc (solo allievi Enogastronomia)**

Agli allievi classi **5^aAec, 5^aBec, 5^aCec, 5^aDec, 5^aEec, 5^aFec**

Ai docenti del C. di C.

Ai docenti di Laboratorio Enogastronomia, Prof.ssa Garbuio

Agli Ass. Tec. di Enogastronomia

Uff. Scolastico

E p. c. Roberto Alberti

Brand Ambassador & key Account Manager

Oggetto: Giornata di formazione e aggiornamento professionale specialistico 19-20 marzo 2020.

Si comunica che l'attività in oggetto sarà così organizzata:

Giovedì 19 marzo 2020

Presso il laboratorio dimostrativo, in base ai turni indicati in tabella, gli allievi individuati (5/6 allievi per classe) dai docenti interverranno alla lezione.

Classe	Allievi individuati max 30 allievi (indossare la giacca da cuoco)	1° turno 10.30 – 13.00
4^aAec,	Cognome allievi:	
4^aBec,	Cognome allievi:	
4^aCec,	Cognome allievi:	
4^aDxc	Cognome allievi:	

Venerdì 20 marzo 2020

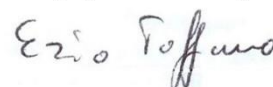
Presso il laboratorio dimostrativo, in base ai turni indicati in tabella, gli allievi individuati (5/6 allievi per classe) dai docenti interverranno alla lezione.

Classe	Allievi individuati max 30 allievi (indossare la giacca da cuoco)	1° turno 8.30 – 11.00
5^aAec,	Cognome allievi:	
5^aBec,	Cognome allievi:	
5^aCec,	Cognome allievi:	
Classe	Allievi individuati max 30 allievi (indossare la giacca da cuoco)	1° turno 11.30 – 13.10
5^aDec	Cognome allievi:	
5^aEec	Cognome allievi:	
5^aFec	Cognome allievi:	

Il corso prevede l'approfondimento sui materiali per la trasformazione/cottura, e le attrezzature specialistiche utili al taglio di precisione.

Gli allievi saranno indicati nel registro, presenti fuori aula.

Il Dirigente Scolastico Reggente
(Ing. Ezio Toffano)



Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 co. 2 del D.Lgs. 39/1993