

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "Domenico Rea" - Nocera Inferiore

Centro di Ricerca OXFORD UNIVERSITY PRESS

Erasmus+ Monitor440

I.I.S. "Domenico Rea" Nocera Inferiore

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Italiadomani

Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera

Istituto Tecnico Agrario - AgroAlimentare - AgroIndustria

email: sais07700@istruzione.it - pec: sais07700@pec.istruzione.it - sito web: www.alberghieronocera.edu.it

Codice Fiscale: 94086160655 - Codice IPA: CRS4S59N - Codice Univoco: 8D4EY6

Sede Centrale: via Napoli,37 - Sede: via Cicolesi,107 - 109 - Nocera Inferiore (Sa) - Sede via Mezzana - San Valentino Torio

Circolare n.121

Ai docenti delle classi quinte Enogastronomia (declinazione Cucina e pasticceria)
Agli studenti delle classi quinte Enogastronomia (declinazione Cucina e pasticceria)
Al DSGA per il seguito

Oggetto: **Corso di formazione teorica/pratica "Pizza Doc".**



Il Rotary Club di Nocera Inferiore ha realizzato, in collaborazione con l'Accademia Nazionale Pizza Doc, un progetto formativo **sull'arte della pizza** rivolto agli studenti delle classi quinte dell'indirizzo Enogastronomia (Declinazione CUCINA/PASTICCERIA) dell'I.I.S. "Domenico Rea".

Il corso ha la finalità di far conoscere, attraverso un approccio integrato fra la teoria e le abilità pratiche, una professione che viene considerata un fenomeno sociale, culturale e popolare spiccatamente italiano, in continua crescita sia in Italia che all'estero.

Il programma di studio prevede 3 incontri di formazione teorica/pratica che si terranno **dalle 10 alle 13 dei giorni 26-27-28 febbraio 2024** con docenti Maestri Pizzaioli inviati dall'Accademia Nazionale Pizza Doc, sulle seguenti tematiche:

- ✓ 26 febbraio: Maestro Angelo Tramontano "La pizza classica dalla teoria alla cottura".
- ✓ 27 febbraio: Maestro Angelo Tramontano e Antonio Fiorillo "La pizza in teglia, la Pizza Fritta e ripassata al forno".
- ✓ 28 febbraio: Maestro Angelo Tramontano e Antonio Fiorillo "La pizza in teglia, la Pizza Fritta e ripassata al forno". **Segue una degustazione avente ad oggetto le tecniche apprese e studiate durante il corso.**

Tale progetto è un'importante opportunità FORMATIVA per gli studenti ai quali sarà rilasciato, a conclusione del corso, **un attestato di partecipazione**.

Organizzazione dell'evento:

- **Date del corso: 26-27-28 febbraio 2024**
- **Orario del corso: dalle 10 alle 13.**
- **Sede: Laboratorio modulare sede IIS Domenico Rea via Napoli**
- **Ore 9.30 cambio divisa negli appositi spogliatoi accompagnati e vigilati dai docenti in servizio.**
- **Ore 9:45 entrata in laboratorio con i docenti in orario di servizio.**

Si ricorda che è d'obbligo indossare la divisa professionale di settore, in mancanza si potrà partecipare dal corso.

I docenti del settore si faranno carico di verificare, in tempo utile, che gli studenti abbiano portato la divisa e che la indossino correttamente.

Alla fine del corso gli studenti rientreranno regolarmente in aula presso la propria sede accompagnati dai docenti in orario di servizio.

Il Dirigente Scolastico

Anna Maria D'Angelo