



I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto Cod. Mecc. AGVC05000P

Circolare n° 288

Sciacca, 17/03/2022

**Ai Sigg. Docenti
Agli Studenti e
per loro tramite, ai Genitori
Ai Sigg. Educatori
Al Personale A.T.A.
Al D.S.G.A.
Loro sedi
Al Sito web della scuola
Agli Atti della Scuola**

Oggetto: Corso di Alta Formazione promosso dalla Federazione Italiana Cuochi di Agrigento.

Nella giornata di mercoledì 23 Marzo 2022 nella sala A si svolgerà un corso di Alta Formazione sul tema: “Demo piatti da ristorazione”, tenuto dagli Chef Alen Mangione e Liborio Bivona, promosso dalla Federazione Italiana Cuochi di Agrigento, coordinata dal Presidente Vincenzo Di Palma. Interverranno anche i seguenti Chef: Cristian Cardillo e Angelo Calabria.

Alle ore 10,30, gli Studenti iscritti alla F.I.C., accompagnati dal Prof. Alessandro Lauretta, tutti i Docenti di cucina iscritti alla F.I.C. e gli Studenti della classe 2^aD si recheranno nella Sala Ristorante per assistere al Corso che si concluderà intorno alle 13,00. I Docenti della classe suddetta resteranno a disposizione per eventuali sostituzioni per tutta la durata dell’evento.

Il Prof. Turturici Vincenzo curerà l’accoglienza degli ospiti con un gruppo scelto di Studenti.

L’evento sarà registrato a cura del Prof. Nicola Pecoraro e resterà a disposizione di tutti i Docenti interni della scuola.

Alla fine del Corso, gli ospiti si intratterranno nel Salone delle Feste per un momento conviviale, accompagnato da un piccolo buffet curato dai Proff. Antonino Zinna, Giovanna Nobile e Liborio Amplo.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

*(Documento firmato digitalmente ai sensi
del Codice dell’Amministrazione Digitale
e norme ad esso connesse)*