



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “CESTARI - RIGHI”

Borgo San Giovanni, 12/A - 30015 Chioggia (VE)

Tel. 041.4967600

Cod. Mecc.: **VEIS02200R** – C.F. 91021780274

e-mail: veis02200r@istruzione.it

e-mail certificata: veis02200r@pec.istruzione.it



I.T.C.S “Domenico Cestari”

Cod. Mecc.: VETD022013 (diurno)

Cod. Mecc.: VETD02251C (serale)

I.T.I.S. “Augusto Righi”

Cod.Mecc.: VETF022019 (diurno)

Cod.Mecc.: VETF02251P (serale)

I.P.S.S.A.R “Giovanni Sandonà”

Cod. Mecc.: VERH022011

www.cestari-righi.edu.it

CIRCOLARE N. 373

Chioggia, 08/03/2024

AI DOCENTI
AI GENITORI
AGLI STUDENTI
delle CLASSI 3AP-5AP
AL PERSONALE ATA
al DSGA

SEDE SANDONÀ

OGGETTO: Incontri formativi professionalizzanti organizzati da ASCOM Chioggia

Si comunica che ciascuna delle classi 3AP e 5AP parteciperà a 4 incontri formativi professionalizzanti della durata di due ore, organizzati da ASCOM Chioggia con esperti del settore della ristorazione e del settore della produzione alimentare.

Gli incontri si terranno nei seguenti giorni:

- **Lunedì 18 marzo classe 5AP**
dalle ore 8:00 alle ore 10:00 lezione con il pasticcere MANUEL SCARPA;
dalle 10:00 alle 12:00 lezione con la chef ROBERTA BOSCOLO;
- **Mercoledì 20 marzo classe 3AP**
dalle ore 8:00 alle ore 10:00 lezione con il panificatore MAURO MAZZUCCO;
dalle 10:00 alle 12:00 lezione con il macellaio ALESSANDRO DA RE.
- **Lunedì 15 aprile classe 5AP**
dalle ore 8:00 alle ore 10:00 lezione con il pasticcere MANUEL SCARPA;
dalle 10:00 alle 12:00 lezione con la chef ROBERTA BOSCOLO;
- **Mercoledì 17 aprile classe 3AP**
dalle ore 8:00 alle ore 10:00 lezione con il panificatore MAURO MAZZUCCO;
dalle 10:00 alle 12:00 lezione con il macellaio ALESSANDRO DA RE.

Gli incontri si svolgeranno nei laboratori di cucina.

Il docente in orario di servizio sarà di supporto al professionista.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Antonella ZENNARO

Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3, c.2, del D.Lgs.n.39/1993