



Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q
www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



Circolare n. 203

Riccione, 20 novembre 2023

**Ai Docenti delle classi terze quarte e quinte di Pasticceria e Cucina
Agli studenti delle classi terze quarte e quinte di Pasticceria e Cucina
CORSO DIURNO
Al personale ATA
Al D.S.G.A.
Al sito
Alla bacheca del registro elettronico**

OGGETTO: lezioni relative alla produzione del panettone artigianale rivolte agli alunni delle classi di Pasticceria e Cucina nell'ambito dei percorsi PCTO - Il dolce di Natale: il panettone.

A partire dal 27 novembre 2023 avranno inizio le lezioni tenute dal Professor Costigliola relative alla produzione del panettone artigianale rivolte agli alunni delle classi terze, quarte e quinte di Pasticceria/Cucina corso Diurno, nell'ambito dei percorsi PCTO, secondo il calendario indicato nella tabella.

Si fa presente che la produzione artigianale del panettone richiede un procedimento complesso di lavorazione distribuito su più giorni settimanali al fine di ottenere il prodotto finito. Pertanto gli orari indicati nella tabella sono necessari e funzionali alla produzione del panettone.

Le lezioni si svolgeranno presso il laboratorio di pasticceria sito presso la sede laboratori.

Gli studenti che intendono partecipare alle lezioni relative alla produzione del panettone dovranno prenotarsi presso il centralino della sede Laboratori entro il giorno precedente la lezione.

Gli studenti interessati a seguire le lezioni relative alla produzione del panettone artigianale potranno partecipare presentandosi negli orari indicati con l'autorizzazione allegata alla presente circolare indossando la divisa completa di cucina/pasticceria.

Per qualunque informazione contattare il Professor Costigliola.

Calendario delle lezioni

Referente e docente Professor Costigliola

Giorno	Ora	Preparazione
27 /11	16.00-20.00	Primo impasto e lievitazione
28/11	7.00 -10.00	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione
28/11	18.00-22.00	Glassatura, Cottura e Inforcare
29/11	08.00-10.00	Confezionamento
04/12	16.00-20.00	Primo impasto e lievitazione
05/12	7.00 -10.00	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione



Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



05/12	18.00-22.00	Glassatura, Cottura e Inforcare
06/12	08-00-10-00	Confezionamento
18 /12	16.00-20.00	Primo impasto e lievitazione
19/12	7.00 -10.00	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione
19/12	18.00-22.00	Glassatura, Cottura e Inforcare
20/12	08.00-10.00	Confezionamento

Si allega autorizzazione da consegnare al Professor Costigliola.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. PASQUALE D'ANDOLA

(documento firmato digitalmente in base
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)

**IL SOTTOSCRITTO _____ GENITORE DELL'ALUNNO
_____ FREQUENTANTE LA CLASSE _____ HA PRESO
VISSIONE DELLA CIRCOLARE RELATIVA ALLE LEZIONI PER LA PRODUZIONE DEL
PANETTONE ARTIGIANALE RIVOLTE AGLI ALUNNI DELLE CLASSI TERZE QUARTE E
QUINTE DI CUCINA/PASTICCERIA NELL'AMBITO DEI PERCORSI PCTO - IL DOLCE DI
NATALE: IL PANETTONE.**

**IL SOTTOSCRITTO CHIEDE PERTANTO CHE IL PROPRIO FIGLIO POSSA
PARTECIPARE ALLE LEZIONI NEI SEGUENTI GIORNI:**

GIORNO _____ ORARIO DALLE _____ ALLE _____

**IL SOTTOSCRITTO AUTORIZZA PERTANTO IL FIGLIO ALLA PARTECIPAZIONE
ALL'INIZIATIVA SUINDICATA.**

RICCIONE, _____ FIRMA DEL GENITORE _____