



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. 221

Riccione, 24 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: rettifica 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 4 dicembre 2023 avranno inizio le lezioni tenute dal Professor Costigliola e dal Prof Ferrara 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 Professor Costigliola

Docenti : Professor Costigliola e Professor Ferrara

Giorno	Ora	Preparazione	DOCENTE
4 /12	16.00- 20.00	Primo impasto e lievitazione	PROF . COSTIGLIOLA
5/12	6.00 – 10.00	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione	PROF . COSTIGLIOLA
5/12	18.00- 22.00	Glassatura, Cottura e Inforcare	PROF . COSTIGLIOLA



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: rnrh01000a@istruzione.it - rnrh01000a@pec.istruzione.it



RICCIONE, _____ FIRMA DEL GENITORE _____