



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. 323

Riccione, 22/12/2023

Agli allievi delle classi seconde e per loro
tramite ai loro genitori
Ai docenti delle classi seconde

OGGETTO: orientamento alla scelta per il percorso del terzo anno A.S. 2024-25

Gentili studenti e genitori delle classi seconde, entro il 31 gennaio 2024 occorre iscriversi alla classe terza del prossimo anno (seguirà circolare specifica), effettuando l'importante scelta dell'indirizzo di studi, fra le quattro alternative che l'Istituto propone:

- **ESPERTO DI TURISMO ESPERENZIALE ED INNOVATIVO**
- **ESPERTO IN PASTICCERIA / PANIFICAZIONE DA RISTORAZIONE E D'ALBERGO**
- **IL CUOCO NELLA RISTORAZIONE MODERNA**
- **ESPERTO DI GESTIONE DEI SERVIZI DI SALA-BAR E VENDITA**

In aggiunta ai diversi interventi orientativi delle singole discipline professionalizzanti e non, per aiutare le ragazze e i ragazzi nella decisione, verranno organizzati dei laboratori specifici di pasticceria in quanto nel biennio iniziale non c'è un laboratorio distinto che possa aiutare gli allievi a comprendere le attività di tale percorso.

I laboratori di pasticceria si svolgeranno il martedì, mercoledì e venerdì in orari diversi (vedi tabella).

Nello schema sottostante la suddivisione delle giornate e l'abbinamento con la singola classe:

MARTEDI' 16 GENNAIO	2G	PROF.SSA LUNARDINI	DALLE 9.55 ALLE 13.55
MERCOLEDI' 17 GENNAIO	2E	PROF CARAMIA	DALLE 9.55 ALLE 13.55
VENERDI' 19 GENNAIO	2A	PROF.SSA LUNARDINI	DALLE 8.55 ALLE 11.55
MARTEDI' 23 GENNAIO	2F	PROF GALLINA	DALLE 9.55 ALLE 13.55
MERCOLEDI' 24 GENNAIO	2C	PROF FERRARA	DALLE 9.55 ALLE 13.55
MARTEDI' 30 GENNAIO	2B	PROF COSTIGLIOLA	DALLE 9.55 ALLE 13.55
MERCOLEDI' 31 GENNAIO	2D	PROF CARAMIA	DALLE 9.55 ALLE 13.55

I docenti coordinatori dovranno segnare sul registro la data per ogni classe.

Gli/Le alunni/e dovranno portare la divisa completa di cucina, attendere in classe che il/la docente di laboratorio che li venga a prendere per essere accompagnati negli spogliatoi per poi proseguire con il laboratorio. A fine lezione verranno riaccompagnati in classe. Gli allievi sono tenuti a partecipare tutti ai laboratori.

Il docente in servizio nelle classi seconde dovranno rimanere a disposizione per eventuali sostituzioni.

Il referente del progetto
Prof Francesco Ferrara

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Pasquale D'Andola
(documento firmato digitalmente in base
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)