



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



Circ n. 451

Riccione, 24 Febbraio 2024

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 della colomba artigianale rivolte agli alunni delle classi di Pasticceria e Cucina nell'ambito dei percorsi PCTO - La Colomba di Pasqua.

A partire dal 4 marzo 2024 avranno inizio le lezioni tenute dal Professor Caramia relative alla produzione della Colomba Pasquale 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 della colomba 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 della Colomba Pasquale.

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

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

Gli studenti interessati a seguire le lezioni relative alla produzione della colomba 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 Caramia.

Calendario delle lezioni

Referente Professor Caramia

Docenti : Professor Caramia

Calendario Preparazione Colombe

Giorno	Ora	Preparazione
4/3	16.00-19.00	Primo impasto e lievitazione
5/3	7.00 – 09.55	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione
5/3	18.00-22.00	Glassatura, Cottura e Inforcare
6/3	8.00 – 09.55	Imbustare

