



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. 139

Riccione, 13 novembre 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
Agli studenti della classe 3KC
Alle famiglie degli studenti
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 19 novembre 2024 avranno inizio le lezioni tenute dal Professor Caramia relative alla produzione del panettone artigianale rivolte agli alunni delle classi terze, quarte e quinte di Pasticceria/Cucina corso Diurno, e alla classe 3KC (per il recupero delle ore di enogastronomia) 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 Caramia.

Calendario delle lezioni

Referente Professor Caramia

Docente : Professor Caramia

Giorno	Ora	Preparazione	DOCENTE
19/11	16.00- 20.00	Primo impasto e lievitazione	PROF . CARAMIA
20/11	6.30 – 11.30	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione	PROF . CARAMIA



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

20/11	17.00-22.00	Glassatura, Cottura e Spillonare	PROF . CARAMIA
21/11	08.00-11.00	Confezionamento	PROF . CARAMIA
26/11	16.00-20.00	Primo impasto e lievitazione	PROF . CARAMIA
27/11	6.30 – 11.30	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione	PROF . CARAMIA
27/11	17.00-22.00	Glassatura, Cottura, Spillonare	PROF . CARAMIA
28/11	08-00-11-00	Confezionamento	PROF . CARAMIA
3/12	16.00-20.00	Primo impasto e lievitazione	PROF . CARAMIA
4/12	6.30 – 11.30	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione	PROF . CARAMIA
4/12	17.00-22.00	Glassatura, Cottura e Spillonare	PROF . CARAMIA
5/12	08.00-11.00	Confezionamento	PROF . CARAMIA
11 /12	16.00-20.00	Primo impasto e lievitazione	PROF . CARAMIA
12/12	6.30 – 11.30	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione	PROF . CARAMIA
12/12	17.00-22.00	Glassatura, Cottura e Spillonare	PROF . CARAMIA
13/12	08.00-11.00	Confezionamento	PROF . CARAMIA

La classe 3kc parteciperà alle lezioni pomeridiane del 19/11 e del 20/11 a recupero delle ore previste corrispondenti alla riduzione di cinque minuti relativi alla settima e ottava ora e ponte del 23 dicembre 2024 come da circolare numero 96.

Si allega autorizzazione da consegnare al Professor Caramia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. PASQUALE D'ANDOLA

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



**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



IL SOTTOSCRITTO _____ GENITORE DELL'ALUNNO
_____ FREQUENTANTE LA CLASSE _____ HA PRESO VISIONE DELLA
CIRCOLARE RELATIVA ALLE LEZIONI PER LA PRODUZIONE DEL PANETTONE ARTIGIANALE RIVOLTE
AGLI ALUNNI DELLE CLASSI TERZE QUARTE E QUINTE DI CUCINA/PASTICCERIA E ALLA CLASSE 3KC
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 _____
GIORNO _____	ORARIO DALLE _____	ALLE _____
GIORNO _____	ORARIO DALLE _____	ALLE _____
GIORNO _____	ORARIO DALLE _____	ALLE _____
GIORNO _____	ORARIO DALLE _____	ALLE _____
GIORNO _____	ORARIO DALLE _____	ALLE _____

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

RICCIONE, _____ FIRMA DEL GENITORE _____