



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. 153
Riccione, 19 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 Spillare	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, Spillare	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 Spillare	PROF . CARAMIA
5/12	08.00-11.00	Confezionamento	PROF . CARAMIA
10 /12	16.00-20.00	Primo impasto e lievitazione	PROF . CARAMIA
11/12	6.30 – 11.30	Secondo impasto , pirlatura e lievitazione	PROF . CARAMIA
11/12	17.00-22.00	Glassatura, Cottura e Spillare	PROF . CARAMIA
12/12	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.

Alla prima mandata di produzione dei panettoni che va dal 19 al 21 novembre parteciperà solo la classe 3KC per recuperare le ore.

Dalla seconda, terza e quarta settimana potranno partecipare gli alunni della 3°, 4° e 5° cucina e pasticceria che desiderano iscriversi.

La classe 2°A che ha pratica il giovedì durante le prime 3 ore, imbusteranno i panettoni.

Non essendoci mezzi pubblici che potrebbero portare i ragazzi alle 6.30 a scuola per preparare il secondo impasto, questa operazione sarà svolta solo dal prof.Caramia

Si allega autorizzazione da consegnare al Professor Caramia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

