



## **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: [BAIS07300N@istruzione.it](mailto:BAIS07300N@istruzione.it) PEC: [BAIS07300N@pec.istruzione.it](mailto:BAIS07300N@pec.istruzione.it)

Codice Univoco: UFSLVQ



Polignano a Mare 19 ottobre 2017

**Ai Docenti dell’I.P.S.S.E.O.A.  
Agli alunni delle classi Quinte  
p.c. al D.S.G.A.  
All’Albo  
Al Sito WEB dell’Istituto**

CIRCOLARE N. 71

### **Oggetto: Seminari**

#### **“LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DEL TERRITORIO, SEMINARI DI AGGIORNAMENTO E PERFEZIONAMENTO”**

Al fine di potenziare ed aggiornare le competenze degli studenti delle classi terminali e dell’intero corpo docente dell’IPSSEOA, il Collegio dei Docenti ha approvato un calendario di incontri con esperti ed aziende del settore HO.RE.CA. operanti sul territorio.

I docenti ITP sono esonerati dalle attività di insegnamento nei giorni dedicati alle attività, al fine di garantirne la partecipazione.

I docenti di tutte le altre discipline, sono invitate a partecipare qualora liberi dal servizio.

La partecipazione all’attività, opportunamente documentata presso la segreteria dell’evento (sig.ra Cristina Pilla, prof Mastrochirico), contribuisce al raggiungimento delle 25 ore annuali di aggiornamento come previsto dalle norme vigenti.

Le classi partecipanti: 4AE – 4BE/BS – 4AS – 5AE – 5BE – 5AS – 5BS/AA, raggiungeranno il salone dell’istituto alle ore 9,00 di ciascuno dei giorni previsti, indossando la divisa di settore in perfetto ordine.

Le attività si concluderanno alle ore 14,00.

Si confida nella massima collaborazione dell’intera comunità scolastica al fine di garantire la migliore riuscita dell’evento.

Di seguito il calendario delle attività

**LUNEDI 23 OTTOBRE**

*“le risorse del mare e l’itticoltura nella ristorazione di qualità”*

Con la preziosa partecipazione di: *CARONE PRODOTTI ITTICI & GRAECALIS RISTORANTE*

**MERCOLEDI 25 OTTOBRE**

*“i pesci: dal catering al retail, alla ristorazione d’avanguardia:  
da “Lo Scoglio” a “Pescaria” a “Tomarito”; storia di un “mareviglioso” successo.  
Con la preziosa partecipazione: di “PESCHERIA “LO SCOGLIO” - “PESCARIA” -  
“TOMARITO”*

**GIOVEDI 26 OTTOBRE**

*“...fu vera carne?”*

*Gli animali da macello e gli avicunicoli della tradizione locale:  
allevamenti selezione, macellazione, sezionatura*

Con la preziosa partecipazione *DEL MASTRO BECCAIO MIMMO LIPPOLIS*

**GIOVEDÌ 2 NOVEMBRE**

*“dal latte delle masserie del territorio alla produzione casearia artigianale”*

Con la preziosa partecipazione del *MASTRO CASARO MODESTO LARUCCIA*

**VENERDI 3 NOVEMBRE**

*“La gelateria artigianale: dal folklore al business”*

Con la preziosa partecipazione: del *MAESTRO GELATIERE ANTONIO FIUMARA DELLA  
GELATERIA “WHITE” e della azienda di Arredamento e Fornitura “LAVERMICOCCA ANTONIO”*

**La Dirigente Scolastica**

Prof.ssa Margherita MANGHISI

*(firma autografa omessa ai sensi dell'art.3,*

*D.Lgs. n° 39/1993- l'originale è agli atti dell'ufficio.)*