



## 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, 29-05-2018

Agli Studenti  
Ai Docenti  
p.c. alla D.S.G.A.  
Sito Web

CIRCOLARE N. 410

### Oggetto: Memorial Pasquale Gravina.

Nel quadro delle attività previste dal POF/PTOF il nostro Istituto organizza la 5<sup>a</sup> edizione del Memorial Pasquale Gravina.

Organizzata con il sostegno della famiglia Gravina, il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi e dell'Associazione Albergatori e Ristoratori di Polignano, la manifestazione si terrà

**Venerdì 1 Giugno 2018,**

presso la sede dell'Istituto e si articolerà secondo il programma di seguito riportato:

- **Sessione mattutina:**

gara gastronomica tra giovani cuochi delle classi V dell'Istituto sul tema:

**“lo zafferano de L'AQUILA nella gastronomia”.**

Gli elaborati, dovranno essere realizzati presso la cucina dell'Istituto, dalle ore 8:15 alle ore 13:15 di venerdì 1 giugno 2018 e sottoposti al giudizio di una giuria tecnico-degustativa.

- **Sessione pomeridiana:**

ore 17:00 presso il Salone delle Feste dell'I.P.S.S.E.O.A. si terrà il convegno sul tema:

**“il ruolo strategico dell'Alternanza Scuola Lavoro per lo sviluppo turistico del territorio”**

Il convegno, introdotto dalla D.S. prof.ssa Margherita Manghisi, prevede la partecipazione di autorità civili e scolastiche, esperti di turismo enogastronomico, giornalisti ed operatori economici.

Durante il convegno, saranno resi noti i risultati della competizione gastronomica ed assegnato il trofeo Memorial Pasquale Gravina. A margine delle attività del convegno, sarà servito un cocktail party elaborato dagli studenti delle classi Quinte dell'Istituto.

#### **Indicazioni operative:**

- le classi QUINTE di cucina, svolgeranno regolarmente attività di laboratorio nelle giornate di giovedì 30.05. e venerdì 01.06, al fine di realizzare i contenuti gastronomici del cocktail party previsto per la sera del 1 Giugno.
- la classe V A sala e vendita si occuperà di organizzare il servizio degli elaborati gastronomici oggetto della gara, durante la mattinata del 01.06.
- un gruppo interclasse del triennio, selezionato dai docenti ITP di sala e accoglienza, si occuperà del servizio durante e dopo il convegno.

La partecipazione al convegno, è libera per chiunque voglia prenderne parte.

**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.)