



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

"Presta - Columella"

73100 LECCE - Via S. Pietro in Lama - Tel. 0832359812 - Fax 0832359642
Internet: www.istitutocolumella.it - E-mail: segreteria@istitutocolumella.it

Lecce, 28 Maggio 2018

Ai Genitori degli Alunni interessati
Agli Alunni delle classi interessate
Ai Docenti Coordinatori delle classi interessate
Ai docenti tutor ASL classi interessate
Ai Responsabili dei Laboratori di Enogastronomia
Ai Responsabili di Sede
A tutti i Docenti
Al Direttore DSGA
A Tutto il Personale ATA
Al Sito Web Istituto

I.I.S.S. "PRESTA COLUMELLA" LECCE
Prot. 0005940 del 29/05/2018
08 (Uscita)

Oggetto: comunicazione di servizio per banchetto "un Mondo da scoprire per i nuovi pensionati" del 01/giugno 2018;

In occasione della manifestazione in oggetto, che si terrà mercoledì 01 giugno dalle ore 08:10 e fino a fine evento, presso il Nostro Istituto nella sede di Via Vecchia Copertino, si comunica che verranno eseguite le seguenti fasi di preparazione e di servizio:

Giovedì 31 maggio:

1. settore cucina fase di preparazione nel **Laboratorio enogastronomico di pasticceria- Panareo**, dalle ore **8.10 alle ore 13.10**: Il Proff. Luigi Bello, Urso Antonio coadiuvati da un gruppo alunni della 3^a A Pastic. e dall'assistenti tecnici ed i collaboratori scolastici in servizio, cureranno la preparazione della piccola pasticceria;
2. settore cucina fase di preparazione ricette presso **il laboratorio di Via Vecchia Copertino dalle ore 08:10 alle 13:10** la Prof.ssa De Donnantonio con gli alunni della classe 5B Eno (Mello **Simone**, Rutigliano Andrea, Macchia Antonio, Gubello Riccardo, Minerva Laura, Iacovelli Aurora, Zappatore Giacomo, Prontera Alessio) ed alcuni alunni della 5 E eno, e dall'assistenti tecnici ed i collaboratori scolastici in servizio, cureranno la preparazione delle ricette del salato;
3. settore sala fase di allestimento e preparazione del settore sala bar e vendita nella sede di V. Vecchia Copertino: I Proff. Greco Giovanni, Chirivì Rocco, Pezzulla Ernesto con gli alunni delle classi in orario dall'assistenti tecnici ed i collaboratori scolastici in servizio, cureranno l'allestimento del settore; dalle ore 08:10 alle 13:10.

Venerdì 01 giugno 2018:

1. settore cucina fase di finitura nel **Laboratorio enogastronomico di pasticceria , dalle ore 8.10 alle ore 13.10:** il Prof Luigi Bello, coadiuvati da un gruppo alunni della 3[^] A Pastic. e dall'assistenti tecnici ed i collaboratori scolastici in servizio, cureranno la preparazione e finitura della piccola pasticceria, successivamente gli il gruppo di lavoro si sposterà nel laboratorio di V. Vecchia Copertino e fine a fine servizio;
2. **settore cucina** fase di preparazione e finitura nel **Laboratorio enogastronomico di V. Vecchia Copertino , i** Proff. De Paolis Pompeo, Rollo Luana e De Donnantonio Simona coadiuvati da un gruppo alunni del Corso Serale (del secondo periodo Salvatore De Matteis, Monaco Marianna, Martina Samuel, Martina Gabriele, e del terzo periodo Giannattanasio Marcella, Petrelli Anna, Centonze Federica Loretana Leo) e dall'assistenti tecnici ed i collaboratori scolastici in servizio, cureranno la preparazione e finitura del menu dalle ore 8.10 e fine a fine servizio;
3. **settore sala bar e vendita** fase di preparazione e finitura nel **Laboratorio di sala bar e vendita di V. Vecchia Copertino , i** Proff. Chirivì Rocco, Greco Giovanni, Pezzulla Ernesto e gli alunni della 4 A SALA (Spinetta Marco, Minerva Claudia, Sabato Luca, Natale Michele, De Pascalis Josephine, Alba Cristian, Salierno Andrea e Guida Irene), e della 3 B Sala: (Vetrugno Giacomo, Marini Andrea, Marcucci Noemi, Rollo Vanessa, Romano Gaia, Preci Angela, Greco Sofia) e dall'assistenti tecnici ed i collaboratori scolastici in servizio, cureranno il servizio in sala bar e vendita dalle ore 08:10 e fine a fine servizio;
4. **fase di gestione e cura dell'accoglienza** della manifestazione, il Prof. Cariddi Francesco con gli alunni della classe 3 B AT cureranno l'accoglienza dalle ore 17.30 sino al termine.
5. **fase di preparazioni delle decorazioni floreali** , sarà seguita degli insegnanti ed alunni del gruppo di sostegno coadiuvati dalla Prof.ssa Andriani Antonella.
6. **fase di gestione e cura del animazione e musica** della manifestazione a cura dei prof. Carluccio Arnaldo, Perrone Stefania, Esposito Irene e della Band composta da alunni del Istituto (Guido Francesco, Centonze Ludovico, Lorenzo Tedesco della 5[^] A ITA e Perrone Simone 3 Ita, ;

NB:

- il servizio per gli ospiti (tutto il personale della scuola) avrà inizio alle ore 19:30;
- per i giorni 31 maggio e 01 giugno per il trasporto delle preparazioni dai Laboratori , si richiede la disponibilità dell'autista, con il furgone frigo, dalle ore 08:10 e fine a fine servizio;
- le ore svolte dagli alunni per l'evento in oggetto verranno conteggiate nell'ambito delle attività di Alternanza Scuola Lavoro.

Sarà cura dei docenti coordinatori di classe comunicare ai genitori degli alunni la partecipazione degli stessi a tale evento, acquisendone l'autorizzazione .

Il Coordinatore di Eventi e Manifestazioni

Prof. Ernesto Pezzulla

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Ing. Prof. Salvatore Fasano

