



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera  
**I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"**  
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801  
PEC: [NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT); E-mail: [NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT](mailto:NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT)  
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

**Castellammare di Stabia (NA):**  
**Sede Centrale:** Via Annunziata, 23; **Plessi:** Traversa Varo, via Annunziata n°25  
**Rovigliano,** via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

**Agerola (NA):** Cod. Mecc:NARH090021  
**Sede Coordinata:** via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola  
Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it>

Prot.n. 4278/C12

Castellammare di Stabia, 11 maggio 2017

**TIME VISION** scarl  
corso A.De Gasperi 169  
C.mare di Stabia (NA)  
tel. 081 081/8715396 - 3941097  
fax 178 2255443  
[luisazito.timevision@gmail.com](mailto:luisazito.timevision@gmail.com)

Ai I Collaboratore  
Ai II Collaboratore  
Ai Responsabili della sede OIERMO – ROVIGLIANO - AGEROLA  
Ai Docenti  
Ai Docenti Tutor  
Ai Docenti Esperti  
Alla RSU  
Agli Allievi e alle loro famiglie  
AI DSGA  
AI Personale ATA  
All'Albo e al Sito web

Oggetto: C.I.A. **Progettazione POLO - attività laboratori di Enogastronomia- Sala e Vendita- Accoglienza** - D.G.R. 211 del 28/06/2013 - D.D. 834 del 31/10/2014\_ Piano Azione e Coesione III \_ Misure Anticicliche Potenziamento istruzione tecnica e professionale di qualità - CUP B69J15009630001 - Atto di ammissione a finanziamento Repertorio AT.2017 0000169 del 23/02/2017 - Beneficiario POLO TECNICO CAMPANIA SOUL N. 32 - Soggetto attuatore IPSSCOA RAFFAELE VIVIANI - Denominazione progetto AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO/LABORATORIO DI PRATICA PROFESSIONALE

Si rimettono in allegato, provvedimenti alla tempistica dell'intervento formativo progettato, Allegati n.10, ognuno composto di due pagine. Si adempia.  
La DSGA è tenuta ad assicurare il necessario supporto del personale ATA.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Giuseppina Principe





Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Tempistica dell'intervento formativo

#### III B Enogastronomia – sede centrale via Annunziatella - Castellammare

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 27

Proposta inizio corso 17/05/2017

Proposta fine corso 07/06/2017

Orario : p.m. - h.15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

N° ore/giorno **3 ore** Giornate di impegno settimanale **1**

**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi:** Dirigente Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE  
Tel.0818716830

Fax

**Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Docente Esperto: GAETANO RUOCCO**

**Tutor prof. CEPPARULO GIUSEPPINA**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
prof.ssa Giuseppina Principe



Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

## Tempistica dell'intervento formativo

### III C Enogastronomia - sede centrale via Annunziatella

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 21

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. – h. 15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

N° ore/giorno 3 ore Giornate di impegno settimanale 1

**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi: \_Dirigente Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE  
Tel.0818716830**

**Fax**

**Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Docente Esperto: NACLERIO ANTONIO**

**Tutor: PRISCO MICHELE**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa **Giuseppina Principe**



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Cronoprogramma

#### III C Enogastronomia – sede centrale via Annunziatella

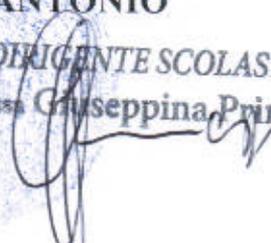
#### Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee –break e brunch

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>lunedì</b> 15/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi (test ingresso).	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività: pratica 1h Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle normativa HACCP attualmente in vigore
<b>lunedì</b> 22/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
<b>giovedì</b> 25/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
<b>Lunedì</b> 29/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
<b>Lunedì</b> 05/06/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti Verifica finale

**Tutor: PRISCO MICHELE**

**Docente Esperto: NACLERIO ANTONIO**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa **Giuseppina Principe**





La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Cronoprogramma

#### III B Enogastronomia – sede centrale Castellammare

#### Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee –break e brunch

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>mercoledì 17/05/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi (test ingresso).</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16:00/17:00</b> <b>Attività: pratica 1h</b> <b>Approntare strumenti, attrezzature e macchine.</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 17.00/18:00</b> <b>Attività: pratica 1h</b> <b>Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle normativa HACCP attualmente in vigore</b>
<b>mercoledì 24/05/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi.</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16:00/17:00</b> <b>Attività: pratica 1h</b> <b>Approntare strumenti, attrezzature e macchine</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 17.00/18:00</b> <b>Attività : pratica 1h</b> <b>Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</b>
<b>mercoledì 31/05/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi.</b>		<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16.00/18:00</b> <b>Attività: pratica 2h</b> <b>Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</b>
<b>giovedì 01/06/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi.</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16:00/17:00</b> <b>Attività: pratica 1h</b> <b>Approntare strumenti, attrezzature e macchine.</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 17.00/18:00</b> <b>Attività : pratica 1h</b> <b>Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</b>
<b>mercoledì 07/06/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi.</b>		<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16.00/18:00</b> <b>Attività: pratica 2h</b> <b>Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</b> <b>Verifica finale</b>

**Tutor: CEPPARULO GIUSEPPINA**  
**Docente Esperto: GAETANO RUOCCO**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa **Giuseppina Principe**





Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Tempistica dell'intervento formativo

#### III D Enogastronomia – sede centrale via Annunziatella - Castellammare

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 26

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. - h.15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

N° ore/giorno **3 ore** Giornate di impegno settimanale **1**

**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi:** Dirigente Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE  
Tel.0818716830

Fax

**Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Docente Esperto: MONTUORI GIOVANNI**

**Tutor prof.: SORRENTINO ANIELLO**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
prof.ssa Giuseppina Principe





La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Cronoprogramma

#### III D Enogastronomia – sede centrale via Annunziatella

Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee –break e brunch

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>lunedì 15/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi (test ingresso).	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività: pratica 1h Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle normativa HACCP attualmente in vigore
<b>lunedì 22/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
<b>giovedì 25/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
<b>Lunedì 29/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
<b>Lunedì 05/06/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti Verifica finale

**Tutor: SORRENTINO ANIELLO**

**Tutor: MONTUORI GIOVANNI**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
prof.ssa **Giuseppina Principe**






Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

## Tempistica dell'intervento formativo

### III A Enogastronomia - sede ROVIGLIANO

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 19

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. – h. 15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

N° ore/giorno 3 ore Giornate di impegno settimanale 1

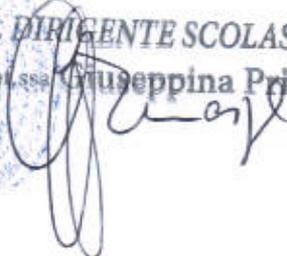
**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi: Dirigente Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE  
Tel.0818716830**

**Fax**

**Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Docente Esperto: GAETANO RUOCCO**

**Tutor: AIELLO CARMINE**

  
**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa Giuseppina Principe  




Unione Europea



REGIONE CAMPANIA



P.O.R.  
Campania  
FSE 2007-2013

La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

**Tempistica dell'intervento formativo**  
**III B Sala e Vendita - sede centrale via Annunziatella**

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 23

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. – h. 15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

N° ore/giorno 3 ore Giornate di impegno settimanale **1**

**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi:**  
**Dirigente Scolastico Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Tel.0818716830**

**Fax**

**Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Docente Esperto: AMBROSINO ROBERTO**

**Tutor: MONACO SERGIO**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa **Giuseppina Principe**





La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Cronoprogramma

#### III A Enogastronomia - AGEROLA

#### Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee -break e brunch

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>lunedì 15/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi (test ingresso).	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività: pratica 1h Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle normativa HACCP attualmente in vigore
<b>lunedì 22/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
<b>giovedì 25/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
<b>Lunedì 29/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
<b>Lunedì 05/06/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti Verifica finale

**Tutor: AIELLO CARMINE**  
**Docente Esperto: GAETANO RUOCCO**

*IL DIRIGENTE SCOLASTICO*  
prof.ssa *Giuseppina Principe*





La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Cronoprogramma

#### III B Sala e Vendita – sede centrale via Annunziatella

#### Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee –break e brunch

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>lunedì 15/05/2017</b>	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi (test ingresso).	<b>Laboratorio</b> Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	<b>Laboratorio</b> Ore 17.00/18:00 Attività: pratica 1h Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature
<b>lunedì 22/05/2017</b>	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	<b>Laboratorio</b> Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	<b>Laboratorio</b> Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature
<b>giovedì 25/05/2017</b>	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		<b>Laboratorio</b> Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle strutture di allestimento
<b>Lunedì 29/05/2017</b>	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	<b>Laboratorio</b> Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	<b>Laboratorio</b> Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
<b>Lunedì 05/06/2017</b>	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		<b>Laboratorio</b> Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Allestire buffet Verifica finale

**Tutor: MONACO SERGIO**  
**Docente Esperto: AMBROSINO ROBERTO**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
Prof.ssa **Giuseppina Principe**





La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Cronoprogramma

#### III C Sala e Vendita – sede centrale via Annunziatella

#### Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee –break e brunch

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>lunedì 15/05/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi (test ingresso).</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16:00/17:00</b> <b>Attività: pratica 1h</b> <b>Approntare strumenti, attrezzature e macchine.</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 17.00/18:00</b> <b>Attività: pratica 1h</b> <b>Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature</b>
<b>lunedì 22/05/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi.</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16:00/17:00</b> <b>Attività: pratica 1h</b> <b>Approntare strumenti, attrezzature e macchine</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 17.00/18:00</b> <b>Attività : pratica 1h</b> <b>Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature</b>
<b>giovedì 25/05/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi.</b>		<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16.00/18:00</b> <b>Attività: pratica 2h</b> <b>Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle strutture di allestimento</b>
<b>Lunedì 29/05/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi.</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16:00/17:00</b> <b>Attività: pratica 1h</b> <b>Approntare strumenti, attrezzature e macchine</b>	<b>Laboratorio</b> <b>Ore 17.00/18:00</b> <b>Attività : pratica 1h</b> <b>Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</b>
<b>Lunedì 05/06/2017</b>	<b>Aula</b> <b>Ore - 15:00/16:00</b> <b>Attività: teoria 1h</b> <b>Definire e pianificare le fasi.</b>		<b>Laboratorio</b> <b>Ore 16.00/18:00</b> <b>Attività: pratica 2h</b> <b>Allestire buffet</b> <b>Verifica finale</b>

**Tutor: DELL'AMURA PIETRO**

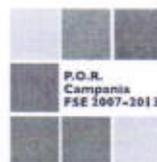
**Docente Esperto: MONTUORI MARIANNA**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa **Giuseppina Principe**





Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Tempistica dell'intervento formativo

#### III A Enogastronomia – sede coordinata AGEROLA

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 22

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. - h.15:00 - h. 18:00

Durata Corso 15 ore

N° ore/giorno 3 ore Giornate di impegno settimanale 1

**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi:** Dirigente Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE  
Tel.0818716830

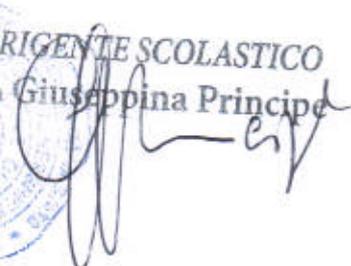
Fax

**Coordinatore del corso:** Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE

**Docente Esperto:** PARLATO GABRIELE

**Tutor prof. SOMMA ANIELLO**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
prof.ssa Giuseppina Principe





Unione Europea



REGIONE CAMPANIA



P.O.R.  
Campania  
FSE 2007-2013

La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

## Tempistica dell'intervento formativo

### III C Sala e Vendita - sede centrale via Annunziatella

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 23

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. – h. 15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

N° ore/giorno 3 ore Giornate di impegno settimanale 1

**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi: \_Dirigente Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE  
Tel.0818716830**

**Fax**

**Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

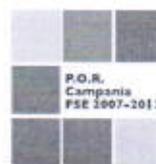
**Docente Esperto: MONTUORI MARIANNA**

**Tutor: DELL'AMURA PIETRO**

  
**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa Giuseppina Principe



Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

## **Tempistica dell'intervento formativo**

### **III A Sala e Vendita - sede ROVIGLIANO**

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 19

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. – h. 15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

N° ore/giorno 3 ore Giornate di impegno settimanale 1

**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi:**  
**Dirigente Scolastico Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Tel.0818716830**

**Fax**

**Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Docente Esperto: CAMILLA INSERRA**  
**Tutor: SCHETTINO FRANCESCO**

  
**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa Giuseppina Principe



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Cronoprogramma

#### III A Enogastronomia – sede coordinata di Agerola

#### Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee –break e brunch

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>lunedì</b> 15/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi (test ingresso).	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività: pratica 1h Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle normativa HACCP attualmente in vigore
<b>lunedì</b> 22/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
<b>giovedì</b> 25/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
<b>Lunedì</b> 29/05/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
<b>Lunedì</b> 05/06/2017	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti Verifica finale

**Tutor: SOMMA ANIELLO**

**Docente Esperto: PARLATO GABRIELE**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
prof.ssa. *Giuseppina Principe*





La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Cronoprogramma

#### III A Sala e Vendita – sede Rovigliano

#### Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee –break e brunch

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>lunedì 15/05/2017</b>	<b>Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi (test ingresso).</b>	<b>Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.</b>	<b>Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività: pratica 1h Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature</b>
<b>lunedì 22/05/2017</b>	<b>Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.</b>	<b>Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine</b>	<b>Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature</b>
<b>giovedì 25/05/2017</b>	<b>Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.</b>		<b>Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle strutture di allestimento</b>
<b>Lunedì 29/05/2017</b>	<b>Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.</b>	<b>Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine</b>	<b>Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</b>
<b>Lunedì 05/06/2017</b>	<b>Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.</b>		<b>Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Allestire buffet Verifica finale</b>

**Tutor: SCETTINO FRANCESCO**  
**Docente Esperto: CAMILLA INSERRA**



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa **Giuseppina Principe**



Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

**Tempistica dell'intervento formativo**  
**III Sala e Vendita - sede coordinata Agerola**

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 19

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. – h. 15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

N° ore/giorno 3 ore Giornate di impegno settimanale **1**

**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi:**  
**Dirigente Scolastico Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Tel.0818716830**

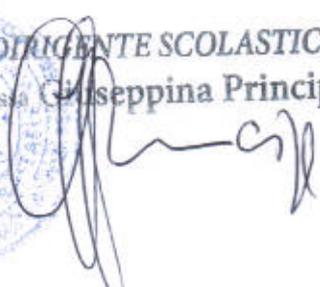
**Fax**

**Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Docente Esperto: ANTONIO IOVINE**

**Tutor: VECCHIONE PAOLINO**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof.ssa Giuseppina Principe**





La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Cronoprogramma

#### III Sala e Vendita – sede coordinata Agerola

#### Simulazione dell'organizzazione di un evento: La preparazione di coffee –break e brunch

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>lunedì</b> 15/05/2017	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi (test ingresso).	<b>Laboratorio</b> Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	<b>Laboratorio</b> Ore 17.00/18:00 Attività: pratica 1h Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature
<b>lunedì</b> 22/05/2017	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	<b>Laboratorio</b> Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	<b>Laboratorio</b> Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature
<b>giovedì</b> 25/05/2017	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		<b>Laboratorio</b> Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle strutture di allestimento
<b>Lunedì</b> 29/05/2017	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	<b>Laboratorio</b> Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	<b>Laboratorio</b> Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
<b>Lunedì</b> 05/06/2017	<b>Aula</b> Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		<b>Laboratorio</b> Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Allestire buffet Verifica finale

**Tutor: VECCHIONE PAOLINO**  
**Docente Esperto: ANTONIO IOVINE**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
prof.ssa **Giuseppina Principe**






Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

### Tempistica dell'intervento formativo

#### III A Accoglienza – sede centrale via Annunziatella - Castellammare

Durata Totale Ore 15

N° Allievi 23

Proposta inizio corso 15/05/2017

Proposta fine corso 05/06/2017

Orario : p.m. - h.15:00 - h. 18:00

Durata Corso **15** ore

N° ore/giorno **3 ore** Giornate di impegno settimanale **1**

**Referente per aspetti gestionali ed amministrativi:** Dirigente Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE  
Tel.0818716830

Fax

**Coordinatore del corso: Prof.ssa GIUSEPPINA PRINCIPE**

**Docente Esperto: CATELLO IRRERA**

**Tutor prof. SALVATI GIUSEPPINA**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
prof.ssa **Giuseppina Principe**





Unione Europea



REGIONE CAMPANIA



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

**Cronoprogramma**  
**III A Accoglienza – sede centrale via Annunziatella Castellammare**  
**Simulazione dell'organizzazione di un evento**

	<b>Pianificazione</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Realizzazione</b>
<b>lunedì</b> <b>15/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi (test ingresso).	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività: pratica 1h Utilizzare strumenti a supporto delle attività di prenotazione
<b>lunedì</b> <b>22/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Utilizzare strumenti a supporto delle attività di prenotazione
<b>giovedì</b> <b>25/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Applicare tecniche di accoglienza della clientela e di prenotazione
<b>Lunedì</b> <b>29/05/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.	Laboratorio Ore 16:00/17:00 Attività: pratica 1h Approntare strumenti, attrezzature e macchine.	Laboratorio Ore 17.00/18:00 Attività : pratica 1h Applicare tecniche di accoglienza della clientela e di prenotazione
<b>Lunedì</b> <b>05/06/2017</b>	Aula Ore - 15:00/16:00 Attività: teoria 1h Definire e pianificare le fasi.		Laboratorio Ore 16.00/18:00 Attività: pratica 2h Applicare procedure standard di <i>check in e check out</i> Verifica finale

**Tutor: SALVATI GIUSEPPINA**  
**Docente Esperto: CATELLO IRRERA**



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
prof.ssa **Giuseppina Principe**