



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; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25
Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

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. 4293/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

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

Al Personale ATA

All'Albo e al Sito web

Oggetto: **Rettifica Allegato III A Enogastronomia – sede ROVIGLIANO - 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 IPSSEO A RAFFAELE VIVIANI - Denominazione progetto AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO/LABORATORIO DI PRATICA PROFESSIONALE -**

A parziale rettifica della nota prot.4278/C12, 11 maggio 2017, avente ad oggetto **C.I.A. Progettazione POLO - attività laboratori di Enogastronomia- Sala e Vendita-Accoglienza**, di cui all'oggetto, si ritrasmette il seguente Allegato:

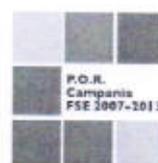
- **III A Enogastronomia – sede ROVIGLIANO – Docente Esperto GAETANO RUOCCO – Tutor AIELLO CARMINE.**

Resta fermo tutto quanto già inviato.

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

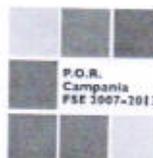
Docente Esperto: GAETANO RUOCCO

Tutor: AIELLO CARMINE





Unione Europea



La tua
Campania
cresce in
Europa

Cronoprogramma

III A Enogastronomia – sede ROVIGLIANO

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

	Pianificazione	Organizzazione	Realizzazione
lunedì 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
lunedì 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
giovedì 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
Lunedì 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
Lunedì 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: AIELLO CARMINE

Docente Esperto: GAETANO RUOCCO



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