



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 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](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**

**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**

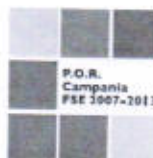
**Docente Esperto: GAETANO RUOCCO**

**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**

	<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>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>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>Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</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>Le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</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>Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</b> <b>Verifica finale</b>

**Tutor: AIELLO CARMINE**

**Docente Esperto: GAETANO RUOCCO**



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