



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Indirizzo Professionale Statale Agrario "Servizi per l'Agricoltura, lo sviluppo rurale, la valorizzazione  
dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane".

**I.P.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"**

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801

**Corso Serale per adulti** Indirizzo Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Cod. mecc. NARH090505

PEC: [NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto: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; **Plesso OIERMO:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

**Rovigliano,** via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053

**Agerola (NA):** Cod. Mecc: NARH09002T

**Sede Coordinata:** via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

**Sito internet:** <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

Prot.n. 1518/2021

Castellammare di Stabia, 10/03/2021

**Al I Collaboratore**  
**Al II Collaboratore**  
**Al Responsabile e ai Componenti del Gruppo DAD**  
**Ai Docenti ITP Enogastronomia**  
**Ai Docenti ITP Sala Bar e Vendita**  
**Agli A.T. dei laboratori di Enogastronomia e di SalaBar e Vendita**  
**Alla RSU**  
**AI RLS**  
**AI DSGA**  
**Al Personale ATA**  
**All' Albo e al sito web**

**OGGETTO: Incontro sull' aggiornamento delle nuove tecnologie nei laboratori di Enogastronomia - Sala-Bar e Vendita.**

Il giorno 17/03/2021, alle ore 15:00, il prof. Ruggi A.G., componente del gruppo DAD, terrà un incontro in videoconferenza, sulla piattaforma *G. Suite*, attraverso l'applicazione "Meet", sul seguente tema:

**" Aggiornamento sulle nuove funzionalità delle tecnologie installate nei laboratori Enogastronomia e Sala-Bar e Cucina ed il funzionamento dei dispositivi per la didattica a distanza".**

Il Corso sarà così articolato:

- Presentazione, illustrazione ed analisi delle novità infrastrutturali
- Pianificazione digitale delle attività di laboratorio in presenza.

Il Prof. Ruggi A.G. provvederà a generare il *link* dell'incontro, che sarà inviato ai destinatari del corso in posta account.

**Il Dirigente Scolastico**  
**prof.ssa Giuseppina Principe**

*firma autografa omessa*  
*ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n. 39/1993*