



Circolare n. 399

Cagliari, 06 aprile 2022

Ai Docenti
Agli Studenti
Classi 5° Eno - Cucina
Sedi Cagliari e Pula

Oggetto: MASTERCLASS "Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro" TENUTA DALLO CHEF DAVIDE OLDANI - Attività di PCTO

Il nostro Istituto ha aderito all'evento in oggetto organizzato dalla Scuola di Alta Formazione Gastronomica **In Cibus**.

Cucina e sostenibilità sono un binomio molto dibattuto, soprattutto alla luce dell'accresciuta sensibilità degli addetti ai lavori e della clientela che compie scelte non solo sulla base dell'esperienza che viene loro offerta ma anche dei valori che quest'ultima incarna e comunica.

L'evento on line, moderato da Paolo Vizzari, gastronomo ed esperto di marketing territoriale, si rivolge agli studenti del V° anno degli istituti alberghieri con l'obiettivo di offrire nuovi spunti legati a una visione d'insieme della professione e del settore, partendo da concetti cari a chef Oldani: dal ruolo sociale del cuoco moderno alla tutela della filiera alimentare.

Nel corso dell'evento, inoltre, saranno poste delle domande ai ragazzi. Le migliori tre risposte, saranno scelte e premiate con una borsa di studio per il programma **Food Summer Camp**, una settimana full immersion, da vivere proprio come in un "camp", all'interno della Scuola In Cibus.

L'appuntamento è per **LUNEDI 11 APRILE 2022**:

- dalle ore 11.30 alle 13.00 con le classi **5^C e 5^E di CAGLIARI**
5^A di PULA

LINK: <https://formamentisweb-it.zoom.us/j/83811203187?pwd=TnVvSDZ6Y2xOamh4VERPdTZBcHR2UT09>

Passcode: 720779

Alcune informazioni utili per il collegamento all'evento:

- È consigliato collegarsi al link presente in questa comunicazione almeno 60 minuti prima dell'inizio della lezione per poter avere adeguata assistenza tecnica, ove necessario.
- Nel corso della lezione sarà somministrato un questionario destinato ai ragazzi che verte essenzialmente su temi di formazione e crescita.

Agli studenti che forniranno la migliore risposta alla domanda “Quale è la motivazione che ti spinge a voler diventare un professionista del settore food?” saranno assegnate tre borse di studio gratuite per accedere al nostro Food Summer Camp - una settimana full immersion per entrare a pieno nei mondi magici della cucina e della pasticceria ed uscirne consapevoli di voler coltivare il proprio sogno. Il questionario sarà accessibile tramite un link e un qr code che saranno proiettati nel corso della lezione.

- Sarà possibile interagire con lo chef e porre domande attraverso la chat che si aprirà contestualmente alla riunione.

Per qualunque esigenza di natura tecnica, è possibile contattare telefonicamente il numero 0828 37 03 05 e chiedere di Giovanni Serritella.

Tutte le attività saranno seguite dai tutor PCTO di ogni singola classe.

F.to Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Jessica Cappai