

L'I.I.S. "G.A. PISCHEDDA"

ISTITUTO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ORGANIZZA UN CONVEGNO SUL TEMA:

# "L'ospitalità di qualità"

Venerdì 13 maggio 2022

ORE 9:00	PRESENTAZIONE DELL'EVENTO E SALUTI DELLA DIRIGENTE SCOLASTICA ROSELLA UDA
ORE 9:15	INTERVIENE IL SIG. DISMA SCANO HOTEL CARLOS V***** ALGHERO "QUALITÀ DEL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA"
ORE 10:00	INTERVIENE LO CHEF MARCO MARRAS RISTORANTE OSELETA- UNA STELLA MICHELIN "PROMOZIONE DEL TERRITORIO"
ORE 10:45	PAUSA
ORE 11:00	INTERVIENE LO CHEF GIOVANNI PAPI DELL' HOTEL ARMANI DI DUBAI***** "I RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO"
ORE 11:45	INTERVIENE IL MAITRE JHONNY SALAZAR DELL' HOTEL CALA DI VOLPE ***** L "LA QUALITÀ DEL SERVIZIO DI SALA E RISTORANTE"
ORE 12:30	INTERVIENE LA DOTT. SA. JESSICA CANI REDAZIONE "SARDEGNA QUANTO BASTA" "COMUNICAZIONE DIGITALE"
ORE 13:00	CONCLUSIONI E SALUTI FINALI

L'evento si terrà online sulla piattaforma Meet di G-Suite al link [meet.google.com/ohz-xphv-dzb](https://meet.google.com/ohz-xphv-dzb) ed è rivolto agli studenti delle classi quinte di tutti gli istituti alberghieri della Sardegna