



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“Domenico Alberto Azuni”



Cagliari: Istituto Professionale per i Servizi Commerciale, Turistico e Grafico Pubblicitario (con Corsi Serali)
Sezione Associata di Pula: Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (con Corsi Se



Via Is Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630 – Fax 070 270756
e-mail: cais00200c@istruzione.it – Sito web: www.azuni.edu.it – C.M.: CAIS00200C - C.F.: 80005650926
P.E.C. cais00200c@pec.it

Circ. n. 52

Cagliari, 12 ottobre 2019

Agli Studenti
Ai Docenti
Delle classi 4[^] e 5[^] Enogastronomico
Cagliari - via Is Maglias

E p.c. Al Personale ATA

Oggetto: Attività dei PCTO - MODULO “Incontro Con Gli Esperti”

“FOOD ART: la costruzione del piatto, dal progetto al piatto finale”

Il giorno Mercoledì 16 ottobre 2019, alle ore 9.30, presso l’aula magna della sede centrale di via Is Maglias, nell’ambito delle Attività dei PCTO - MODULO “Incontro Con Gli Esperti”, sarà ospite lo Chef della Nazionale Italiana Cuochi PIERLUCA ARDITO, medaglia d’oro alla Culinary World Cup 2018, che presenterà la FOOD ART, le tecniche di impiattamento creativo per la “ristorazione a la carte” e per il “banqueting”.

I docenti interessati a partecipare con le proprie classi dell’indirizzo Enogastronomia/Cucina, della sede Centrale, per questioni organizzative, dovranno farne richiesta entro lunedì 14 a questa presidenza.

Gli studenti entreranno alle ore 8.00, secondo l’orario previsto, e si recheranno in aula magna alle ore 9.30. Al termine rientreranno presso le loro classi sino al termine delle lezioni, come da calendario scolastico.

Organizzatore prof. Testa Francesco, il servizio di accoglienza a cura delle studentesse dell’Indirizzo Accoglienza, coordinate dalla prof.ssa Lampis Caterina.

Si allega locandina.

F.to Il Dirigente Scolastico

Dott. Ing. Vincenzo Porrà