



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto Professionale di Stato per i Servizi

commerciali, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, per la sanità e l'assistenza sociale
"Graziella Fumagalli"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

Tel. 039 9205385 – C.F. 94024420138 – COD. UNIVOCO UFG6KN

E-mail lcrc02000l@istruzione.it - PEC lcrc02000l@pec.istruzione.it

Circ. n. 79

**Agli studenti delle classi 2[^]
Indirizzo enogastronomia
E, p.c. al DSGA**

OGGETTO: CORSO DI CAKE DESIGN

Nell'ambito delle attività di orientamento delle classi seconde dell'indirizzo Enogastronomico, il 12 dicembre 2019 partirà il corso di Cake Design, con adesione facoltativa. Il progetto ha finalità conoscitive di una moderna realtà del mondo del lavoro, e consente agli alunni di acquisire competenze spendibili nel campo della pasticceria.

Il corso, tenuto dalla prof.ssa Ilaria Serrapica in collaborazione con l'assistente tecnico Angela Fazio sarà effettuato di giovedì, in orario extracurricolare, dalle 14.30 alle 18.30, secondo il seguente calendario:

Attività	Date	Contenuti specifici
Quando la pasticceria diventa arte (lezione introduttiva)	12 Dicembre 2019	Merry Christmas, Un'atmosfera magica Realizzazione di una torta in pasta di zucchero, tema natalizio.
L'amore	13 Febbraio 2020	Realizzazione di una torta in pasta di zucchero su dummy, tema San Valentino
I mille colori del Carnevale	27 Febbraio 2020	Realizzazione di uno sweettable: biscotti, cake pop,
Dolce Pasqua al profumo di primavera	2 Aprile 2020	Realizzazione di una torta in pasta di zucchero, tema Pasqua
Una torta romantica	21 Maggio 2020	Realizzazione di una torta a piani per una cerimonia con decorazioni in pasta di zucchero

Gli incontri si terranno nel laboratorio Enogastronomico e avranno durata di 4 ore. **I partecipanti dovranno indossare la divisa completa di cucina per poter accedere al laboratorio.** Ogni lezione prevedrà una breve introduzione teorica, a cui seguirà la realizzazione dei vari prodotti. Al termine di ogni lezione, a ciascun partecipante verrà consegnata la propria torta e a con la frequenza di almeno quattro lezioni verrà rilasciato un attestato di partecipazione, di livello base.

Chi fosse interessato a partecipare deve compilare il modulo in calce alla circolare e riconsegnarlo alla Prof.ssa Serrapica, referente del progetto, **entro il 25 novembre 2019**.

Casatenovo, 14 novembre 2019

F.to* Il Dirigente Scolastico
Prof. Renzo Izzi

**Firma autografa sostituita ai sensi dell'art. 3, comma 2, del d.lgs n° 39/1993*

AUTORIZZAZIONE DEI GENITORI (Da riconsegnare alla prof.ssa Serrapica, entro il 25 novembre 2019).

Il sottoscritto _____
genitore dell'alunno/a _____
della classe _____ sez. _____

AUTORIZZA

Il/la proprio/a figlio/a a partecipare al progetto pomeridiano di CAKE DESIGN presso il laboratorio Enogastronomico dell'istituto "Graziella Fumagalli", per l'anno scolastico 2019/2020 secondo il seguente calendario:

- 12 dicembre 2019
- 13 febbraio 2020
- 27 febbraio 2020
- 2 aprile 2020
- 21 maggio 2020

Casatenovo, _____

Firma del genitore
