



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 - 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Circolare n. 115

**Ai docenti
Al personale ATA
Agli alunni
Alle famiglie
CLASSI SECONDE
ENOGASTRONOMIA**

E, p.c., Al DSGA

Oggetto: corso di Cake Design

Si comunica che nell'ambito delle attività di orientamento delle classi seconde dell'indirizzo enogastronomico, il prossimo 14 dicembre 2021, avrà inizio il corso di Cake Design.

Il progetto ha la finalità di arricchire le esperienze didattiche degli studenti coinvolti e di arricchire il bagaglio delle competenze specifiche relative al campo della pasticceria e fornire strumenti per l'orientamento in vista della scelta del percorso triennale.

Il corso, tenuto dalla prof.ssa Ilaria Serrapica in collaborazione con l'assistente tecnico Angela Fazio, si svolgerà **il dalle 14.00 alle 18.00**, secondo il seguente calendario :

Attività	Date	Contenuti specifici
Quando la pasticceria diventa arte (lezione introduttiva)	14 dicembre 2021	Merry Christmas Realizzazione di biscotti con decorazioni in pasta di zucchero, tema natalizio.
L'amore	08 febbraio 2022	Realizzazione di una torta in pasta di zucchero su dummy, tema San Valentino
I mille colori del Carnevale	1 marzo 2022	Realizzazione di uno sweet table: cupcake, cake pop, biscotti
Dolce Pasqua al profumo di primavera	12 aprile 2022	Realizzazione di una torta in pasta di zucchero
Una torta romantica	24 maggio 2022	Realizzazione di una torta a piani per una cerimonia con decorazioni in pasta di zucchero

Documento firmato digitalmente da Renzo Izzi

(ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)

Gli incontri si terranno nel laboratorio di enogastronomia 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, cui seguirà la realizzazione dei vari prodotti. Al termine di ogni lezione, a ciascun partecipante verrà consegnata la propria torta e al raggiungimento di quattro lezioni su cinque verrà rilasciato un attestato di partecipazione, di livello base.

Per la partecipazione al corso è richiesto la compilazione del modulo in allegato, da restituire alla Prof.ssa Serrapica, referente del progetto, **entro il 9 dicembre 2021**.

Casatenovo, 29 novembre 2021

Il dirigente scolastico
Prof. Renzo Izzi

Documento firmato digitalmente da Renzo Izzi

(ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)