



# Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via I Maggio, 88 - 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572  
Cod. Mecc. RCRH080001 - C.F. 81000650804 - Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2) P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

Prot. 3267/2022

Locri, li 7 Aprile 2022

Circolare n.140

a.s. 2021/2022

Agli Studenti delle classi quarte  
Agli Studenti delle classi 5A, 5B, 5C, 5D, 5E, 5F Sala  
Ai Docenti  
Agli Educatori  
Ai Tutor  
Ai Genitori  
AI D.S.G.A.

Al sito web  
Agli atti

**OGGETTO: Attività di PCTO - Masterclass "A lezione con Davide Oldani - Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro" - evento in diretta streaming lunedì 11 aprile 2022 ore 11.30**

La Scuola di Alta Formazione Gastronomica **In Cibus** (<https://www.incibus.it/>) ha invitato il nostro Istituto alla Masterclass dal titolo "*Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro*", tenuta dallo Chef **Davide Oldani** il prossimo **11 aprile 2022 dalle ore 11.30 alle ore 13.00** (in allegato la Scheda della Masterclass ed il relativo Invito), da valere quale attività di PCTO.

Cucina e sostenibilità sono collegate in vista 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, è rivolto agli studenti del quinto 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.

Il link di partecipazione all'evento è il seguente:

**[\*\*\[it.zoom.us/j/83811203187?pwd=TnVvSDZ6Y2xOamh4VERPdTZBcHR2UT09\]\(https://formamentisweb-it.zoom.us/j/83811203187?pwd=TnVvSDZ6Y2xOamh4VERPdTZBcHR2UT09\)\*\*](https://formamentisweb-</a></u></b></p></div><div data-bbox=)**

Ecco anche alcune informazioni utili:

-È consigliato scaricare Zoom per accedere al collegamento e 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 solo ai ragazzi delle classi quinte 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 **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.

-Gli studenti delle classi quarte parteciperanno alla lezione in via eccezionale senza compilare il questionario e senza partecipare alla selezione dello stage.

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

I docenti impegnati secondo l'orario di servizio vigileranno per la buona riuscita dell'evento.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*prof.ssa Anna Maria Cama*

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D. Lgs. n. 39/93*