



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
P.E.O. : 1) rcrh080001@istruzione.it 2) P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

Prot. n

Locri, 03/05 /2022

Circolare n. 153

Al tutor della classe V C e 5 E
Ai Docenti
Agli educatori
Agli studenti della classe V C- 5 E
Al DSGA
Atti
Sito Web

Oggetto: Progetto gluten free – parte pratica

Si comunica che le 10 ore previste di esercitazioni pratiche, per il corso di formazione specificato in oggetto, si svolgeranno in presenza presso i laboratori di cucina e pasticceria di Siderno con esperti dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia).

Gli allievi assisteranno a diverse tecniche di preparazione e procedure per eliminare i rischi di contaminazione durante tutti i processi di conservazione, lavorazione e somministrazione del prodotto finito in soggetti celiaci.

Verranno, inoltre, svolte ricette dolci, salate e lievitate completamente prive di glutine.

Il calendario delle lezioni è il seguente.

- Sabato 7 maggio dalle ore 9.00 alle ore 12.00 5C e 5E
- Venerdì 13 maggio dalle ore dalle ore 8.30 alle ore 12.30 5C e 5E
- Sabato 14 maggio dalle ore 9.00 alle ore 12,00 5C e 5E

Il tutor delle classi interessate, fornirà tutte le informazioni e il supporto necessario per lo svolgimento delle attività e rileverà le presenze per il conteggio delle ore.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Maria Cama
*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 c. 2 del D. l.gs*