



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Molfetta, 21 febbraio 2024

Circolare n. 147

Ai docenti tecnico-pratici di Cucina
Agli Assistenti Tecnici di Laboratorio AR20
e, p.c. DSGA
Atti Albo

Oggetto: Corso di Formazione

Nei giorni 01 e 02 Marzo 2024 presso il Laboratorio "Cucina 2" sede Apicella, si terrà il corso di formazione sulle nuove attrezzature acquistate con il progetto PON 14-20 "Realizzazione di ambienti e laboratori per l'educazione e la formazione alla transizione ecologica. PON SCUOLA 14-20 - Asse V – Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia - Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo Avviso prot. n. AOOGABMI/100100 del 24 luglio 2023_ FESR REACT EU - Realizzazione di reti locali, acquisto di lavagne digitali, laboratori_ PROGETTO LABORATORIO DIDATTICO SOSTENIBILE, GREEN, INNOVATIVO_

Il corso è tenuto dallo Chef Giuseppe Cannillo, consulente specializzato nel mondo Ho.Re.Ca. e della Rational Promotion.

Il corso è articolato secondo la seguente modalità:

- venerdì 01/03/2024 dalle ore 14.15 alle ore 19.00 rivolto ai docenti Tecnico pratici di Cucina;
- sabato 02/03/2024 dalle ore 8.30 alle ore 13.30 rivolto ai tecnici di laboratorio AR20.

Il Dirigente Scolastico
prof. Antonio Natalicchio
(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)