|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Immagine che contiene emblema, simbolo, cresta  Descrizione generata automaticamente | *ISTITUTO STATALE D’ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE* “G. B. NOVELLI”Indirizzi Liceo delle Scienze Umane – Liceo Economico Sociale −Liceo LinguisticoIndirizzo Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (Tessile-Abbigliamento)Indirizzo Professionale Servizi per la sanità e l'assistenza socialeIndirizzo Professionale Enogastronomia e Ospitalità alberghieraPercorso di Istruzione per adulti di II Livello Indirizzo Professionale Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità AlberghieraPercorso di Istruzione per adulti di II Livello Indirizzo professionale Produzioni Industriale ed Artigianali Articolazione Artigianato Opzione Produzioni Tessili e SartorialiVia G.B. Novelli, N° 1 81025 MARCIANISE (CE) Codice Fiscale: 80102490614 – C.U. DY3VUB – Distretto Scolastico n° 14Segr. Tel :0823-511909 – Vicedirigenza Tel :0823-511909 - Tel Dirigente Scolastico: 0823-511863E-mail: ceis01100n@istruzione.it E-mail certificata (PEC): ceis01100n@pec.istruzione.it Sito Web: [www.istitutonovelli.edu.it](http://www.istitutonovelli.edu.it) | Immagine che contiene testo, bandiera, simbolo, Carattere  Descrizione generata automaticamente |

**Prot. N. 7261/IV Marcianise, 09/05/2024**

 **Agli/le Alunni/e delle Classi**

**5^AEG – 5^BEG – 5^CEG**

**scritti/e e frequentanti l’ISISS “G.B. NOVELLI”**

**di Marcianise – a.s. 2023/2024**

 **e per loro tramite ai rispettivi genitori**

**Ai Docenti in servizio**

**nelle summenzionate Classi**

**5^AEG – 5^BEG – 5^CEG**

 **dell’ISISS “G. B. NOVELLI”**

**di Marcianise – a.s. 2023/2024**

**Alla DSGA**

**Alla Referente PCTO**

**Prof.ssa Silvana Merenda**

**Al Referente dell’Indirizzo Prof. Enogastronomia**

**Por. Angelo D’Alessandro**

**Al Sito Web dell’Istituzione Scolastica**

**COMUNICAZIONE N. 50**

**Oggetto: Evento di Orientamento “In Cibum – Scuola di Alta Formazione Gastronomica” – giovedì 16 maggio h. 12.00 – 13.30**

Si comunica a quanti in intestazione l’iniziativa di cui all’oggetto, organizzata da questa Istituzione Scolastica in collaborazione con “**In Cibum – Scuola di Alta Formazione Gastronomica” del Gruppo FMTS (**[**https://www.incibum.it/**](https://www.incibum.it/)**).**

**In Cibum** prepara approfonditamente aspiranti **chef**, **pasticceri**, **pizzaioli** e **panificatori**, supportandoli in un percorso professionalizzante completo - tra ore di aula e laboratorio - con i più prestigiosi professionisti del settore:

**Chef IN Formazione** [Perché la formazione in cucina è importante? Il parere dello chef Cristian Torsiello - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=vWNs36TPGNg&list=PLbc_js221ioL7YChQPXkDIJOHH8oHQuVM)

**In Pasticceria** [Perchè scegliere una scuola di pasticceria? Il punto di vista di Carmen Vecchione - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=q2P4tx4jDDI&list=PLbc_js221ioLk_Rt8_KApLx0-U_z_8szc&index=2)

**In Pizzeria!** [Come diventare pizzaiolo professionista? Il parere di Valentino Tafuri! - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=V6ZQOEDvzYc&list=PLbc_js221ioJ8pPE2Qu0R3ZNTjgrRsbK7)

**In Forno** [Come diventare panificatore? Il parere di Valentino Tafuri! - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=6UFZq7P7gRc&list=PLbc_js221ioKrIn8FTeCB79FpoDNha-Il)

**Testimonianze di alcuni ex allievi:** [Gli allievi - YouTube](https://www.youtube.com/playlist?list=PLbc_js221ioLNk1aI_H33pXOCGElRSjE9)

I corsi di **In Cibum** sono dedicati alle persone più preparate e motivate, scelte grazie ad un'accurata selezione, al termine della quale vengono selezionati ogni anno in tutta Italia esclusivamente 60 allievi chef, 45 allievi pasticceri, 45 allievi pizzaioli e 45 allievi panificatori; in tal modo è assicurata la massima qualità della formazione e la possibilità di seguire tutti gli allievi con personalizzazione fino al loro inserimento lavorativo. Inoltre i corsi terminano con uno stage nelle migliori strutture del panorama nazionale.

**MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALL’EVENTO:**

**Nel suddetto giorno di giovedì 16 maggio 2024, alle ore 11.50, ovvero all’inizio della 5^ ora di lezione, i Docenti in servizio rispettivamente nelle Classi 5^AEG e 5^CEG, dopo avere effettuato il consueto appello nominale, accompagneranno gli studenti** **nel Laboratorio Linguistico – Aula N. 47, dove resteranno per l’intera durata dell’orario di servizio espletando il proprio compito di sorveglianza durante l’incontro di cui all’oggetto; la Classe 5^ BEG invece**

**si troverà già nel suddetto Laboratorio Linguistico – Aula N. 47, in quanto impegnata nella partecipazione a precedente evento il cui termine è previsto per le ore 12.00.**

**Alle ore 12.40, ovvero all’inizio della 6^ ora di lezione, i Docenti in servizio rispettivamente nelle Classi 5^AEG, 5^BEG e 5^CEG, raggiungeranno gli studenti nel Laboratorio Linguistico – Aula N. 47, dove resteranno sino alle 13.30 (orario presumibile di termine dell’incontro) espletando il proprio compito di sorveglianza.**

**Al termine dell’evento i Docenti in servizio rispettivamente nelle Classi 5^AEG, 5^BEG e 5^CEG riaccompagneranno gli studenti nelle Aule didattiche di riferimento, dove gli stessi proseguiranno regolarmente le attività didattiche secondo il vigente orario curricolare di giornata.**

**NOTA BENE:**

**I Docenti in servizio alla 5^e 6^ ora rispettivamente nelle Classi 5^AEG, 5^BEG e 5^CEG avranno cura di annotare sul Registro Elettronico, alla voce “Attività svolta”, la seguente dicitura: “Modulo di Orientamento: Partecipazione all’incontro con “In Cibum – Scuola di Alta Formazione Gastronomica”.**

**I Docenti Referenti per l’Orientamento in uscita Il Dirigente Scolastico**

***Prof. Augusto Tedesco Prof.ssa Emma Marchitto***

***Prof.ssa Maria Grazia Stefanelli***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |