



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. B. NOVELLI"
Indirizzi Liceo delle Scienze Umane – Liceo Economico Sociale – Liceo Linguistico
Indirizzo Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (Tessile-Abbigliamento)
Indirizzo Professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale
Indirizzo Professionale Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Percorso di Istruzione per adulti di II Livello Indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Percorso di Istruzione per adulti di II Livello Indirizzo professionale Produzioni Industriali ed Artigianali
Articolazione Artigianato Opzione Produzioni Tessili e Sartoriali

Via G.B. Novelli, N° 1 81025 MARCIANISE (CE) Codice Fiscale: 80102490614 – C.U. DY3VUB – Distretto Scolastico n° 14
Segr. Tel :0823-511909 – Vicedirigenza Tel :0823-511909 – Tel Dirigente Scolastico: 0823-511863

E-mail: ceis01100n@istruzione.it E-mail certificata (PEC): ceis01100n@pec.istruzione.it Sito Web: www.istitutonovelli.edu.it



Unione Europea

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "G. B. NOVELLI"-MARCIANISE
Prot. 0007024 del 21/04/2026
IV (Uscita)

**Agli/le Alunni/e delle Classi
5^AAEG – 5^ABEG – 5^ACEG
iscritti/e e frequentanti l'ISS "G.B. NOVELLI"
di Marcianise – a.s. 2025/2026
e per loro tramite ai rispettivi genitori**

**Ai Docenti in servizio
nelle summenzionate Classi
5^AAEG – 5^ABEG – 5^ACEG
dell'ISS "G. B. NOVELLI"
di Marcianise – a.s. 2025/2026**

Alla DSGA

**Al Referente dell'Indirizzo Prof. Enogastronomia
Prof. Angelo D'Alessandro**

Al Sito Web dell'Istituzione Scolastica

COMUNICAZIONE N. 18

**Oggetto: Evento di Orientamento "In Cibus - Scuola di Alta Formazione Gastronomica:
Videolezione in diretta streaming con lo Chef Carlo Cracco" - mercoledì 29 aprile
2026 h. 10.30 – 12.30**

Si comunica a quanti in intestazione l'iniziativa di cui all'oggetto, organizzata da questa Istituzione Scolastica in collaborazione con "In Cibus – Scuola di Alta Formazione Gastronomica" del Gruppo FMTS (<https://www.incibum.it/>):

A lezione con Carlo Cracco in diretta streaming - mercoledì 29 aprile 2026 - Ore 10:30 – 12:30.

Dopo il successo delle edizioni precedenti, la Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibus promuove un evento speciale dedicato agli studenti del 5° anno degli istituti alberghieri: una lezione ispirazionale con Carlo Cracco. Lo Chef racconterà la sua visione della cucina italiana.

In palio 3 borse di studio per l'accesso alla Summer School promossa della scuola In Cibus.

In Cibus 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

In Pasticceria Perché scegliere una scuola di pasticceria? Il punto di vista di Carmen Vecchione - YouTube

In Pizzeria! Come diventare pizzaiolo professionista? Il parere di Valentino Tafuri! - YouTube

In Forno Come diventare panificatore? Il parere di Valentino Tafuri! - YouTube

Testimonianze di alcuni ex allievi: Gli allievi - YouTube

I corsi di **In Cibus** 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

Nella suddetta giornata di mercoledì 29 aprile 2026, alle ore 10.30, ovvero durante la 3° ora di lezione, i Docenti in servizio rispettivamente nelle Classi 5^AEG, 5^BEG e 5^CEG, provvederanno a collegarsi, tramite il Kit LIM, all'Aula virtuale in cui si svolgerà l'incontro, utilizzando il link che troveranno agli indirizzi email sostituzione5aeg@istitutonovelli.edu.it, sostituzione5beg@istitutonovelli.edu.it e sostituzione5ceg@istitutonovelli.edu.it.

Alla 4° ora di lezione, ovvero dalle ore 10.50 alle ore 11.50, i Docenti in servizio, dopo avere effettuato il consueto appello nominale, proseguiranno a coordinare le attività di Orientamento, curando di mantenere il Kit LIM collegato al link precedentemente attivato.

Alla 5° ora di lezione, ovvero dalle ore 11.50 alle ore 12.40, i Docenti in servizio, dopo avere effettuato il consueto appello nominale, proseguiranno a coordinare le attività di Orientamento, curando di mantenere il Kit LIM collegato al link precedentemente attivato.

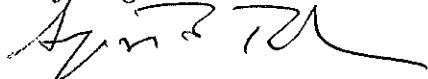
Al termine dell'evento, previsto presumibilmente per le ore 12.30, le attività didattiche rirenderanno regolarmente secondo il vigente orario curricolare.

NOTA BENE:

I Docenti in servizio alla 3°, 4° e 5° 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: "Attività di Orientamento in collaborazione con "In Cibus – Scuola di Alta Formazione Gastronomica: Videolezione in diretta streaming con lo Chef Carlo Cracco".

Il Docente Orientatore

Prof. Augusto Tedesco



Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Emma Marchitto

