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
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 Industriale 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. 0005993 del 01/04/2026
VII (Uscita)

Agli/le Alunni/e delle Classi
5^AEG – 5^BEG – 5^CEG
iscritti/e e frequentanti l'ISISS "G.B. NOVELLI"
di Marcianise – a.s. 2025/20256
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. 2025/2026

Alla DSGA

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

Al Sito Web dell'Istituzione Scolastica

COMUNICAZIONE N. 184

Oggetto: Evento di Orientamento "In Cibum – Scuola di Alta Formazione Gastronomica" – giovedì 16 aprile 2026 h. 11.50 – 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/).**

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

In Pasticceria Perchè 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 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

Nella suddetta giornata di giovedì 16 aprile 2026, alle ore 11.50, ovvero all'inizio della 5^ ora di lezione, i Docenti in servizio rispettivamente nelle Classi 5^AEG, 5^BEG 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 vigilanza durante l'incontro di cui all'oggetto.
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 vigilanza.
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: "Attività di Orientamento: Partecipazione all'incontro con "In Cibum – Scuola di Alta Formazione Gastronomica".

Il Docente Orientatore
Prof. Augusto Tedesco

I.S.I.S.S. "G.B. NOVELLI" Tel. 0823.511309 - 511863 Marcianise (CE) Via G.B. Novelli

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Emma Marchitto