Istituto professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
IPSEOA - ''Elena Cornaro"
Viale Martin Luther King, 5 - 30016 JESOLO (Ve)

17 Novembre 2025

Circolare numero 106

106 - Manifestazione “Artistica” lunedì 25 novembre 2025

Ai Docenti interessati Agli Studenti delle classi: – 3^ A Enogastronomia – 3^ C Enogastronomia – 2^ A IeFP – 3^ A IeFP – 4^ A Enogastronomia – 5^ A Enogastronomia – 4^ C Sala e Vendita – 4^ D Accoglienza Turistica – 5^ C Accoglienza Turistica – Alunni del corso serale che vogliano accedervi Ai Coordinatori di classe Al DSGA Al sito web

Circolare n. 106 del 17/1172025 Oggetto: **Manifestazione “Artistica” lunedì 25 novembre 2025**

Si comunica che lunedì 25 novembre il nostro Istituto avrà l’onore di ospitare “Artistica”, in collaborazione con Assocuochi Serenissima, una delle competizioni più significative nel panorama internazionale delle performance dal vivo e dell’esposizione di opere espressive realizzate con materie alimentari. “Artistica” si configura come un appuntamento di assoluto prestigio nel mondo dell’arte culinaria: non soltanto una gara, ma una rassegna di respiro mondiale che celebra la creatività, la tecnica e la sensibilità estetica dei professionisti della gastronomia. L’evento valorizza le forme più elevate dell’espressione artistica applicata al prodotto alimentare, offrendo ai partecipanti l’opportunità di presentare creazioni di grande impatto scenico e formale. La manifestazione mette in risalto le abilità di cuochi, pasticceri, panificatori e altri maestri del settore, impegnati nella realizzazione di opere attraverso l’intaglio di vegetali, le sculture di formaggio o margarina, i trionfi di frutta e ortaggi, le sculture di ghiaccio, le lavorazioni dello zucchero e del cioccolato, le composizioni in pasta pane, pastigliaggio o marzapane, fino al cake design e alle forme più innovative di arte culinaria. È un’occasione privilegiata per valorizzare quanti, in ambito professionale o competitivo, dedicano il proprio talento alla manipolazione plastica delle materie alimentari, generando opere concepite per essere ammirate e valutate secondo criteri tecnici ed estetici di alto profilo. L’evento vedrà la partecipazione di 25 competitor internazionali e si svolgerà all’interno della Sala Grimani, alla presenza di una giuria composta da giudici NIC – Nazionale Italiana Cuochi, garanzia di autorevolezza, imparzialità e competenza. Oltre alla competizione, in collaborazione con NIC, presso l’Aula Janna si terranno due incontri formativi nell’ambito del programma NIC in School, tenuti dai seguenti professionisti di prestigio nazionale: • Chef Domenico Di Bella, responsabile del compartimento formazione NIC ed Executive Chef presso l’Ibis Styles di Palermo • Chef Tiziano Brichese, Chef della Nazionale Italiana di Ciclismo

Gli incontri seguiranno la seguente articolazione:

Docente Classe Orario Chef Domenico Di Bella 3^ A Enogastronomia 3^ C Enogastronomia 2^ A IeFP 3^ A IeFP 4^ A Enogastronomia 5^ A Enogastronomia Gli alunni del corso serale che vogliano accedervi Dalle ore 9.30 alle ore 12.30 Chef Tiziano Brichese 3^ A Enogastronomia 3^ C Enogastronomia 2^ A IeFP 3^ A IeFP 4^ A Enogastronomia 5^ A Enogastronomia Gli alunni del corso serale che vogliano accedervi Dalle ore 12.30 alle ore 13.30

Si comunica, inoltre, che le classi e gli studenti impegnati nei laboratori per lo svolgimento delle attività previste saranno: • Classe 4^C Sala e Vendita – dalle ore 8:20 alle ore 17:20, coordinati dalla Prof.ssa Saivezzo Luana; Classe 3^E Arte Bianca e Pasticceria – dalle ore 8:20 alle ore 14:20 coordinati dal Prof. Giordano Giuseppe; • I seguenti alunni della classe 5^A Enogastronomia – dalle ore 8.20 alle ore 14.20: Gasparotto Mattia, Follin Michele, Finotto Filippo, Maccaferri Davide, Michieli Samuele, Bortolotto Fabrizio, Mengo Vittorio, Ranzato Alessio coordinati dal Prof. Giordano Giuseppe; • Classe 5^C Accoglienza Turistica dalle ore 8:20 alle ore 14:20; i seguenti alunni proseguiranno le attività fino alle ore

17:00: Vio Carolina, Pavanello Samuele, Zuzanna Bouzid e Verde Antimina coordinati dalla Prof.ssa Sara Montagner. • Classe 4^D Accoglienza Turistica dalle 12.20 alle 17.00 le alunne Cescon Keyla, De Faveri Gaia, Cibin Emy, Paricolo Aurora, Faggiano Mya collaboreranno con la classe 5^C Accoglienza Turistica. Si precisa che i docenti in orario assicureranno la sorveglianza degli studenti presso l'Aula Janna, garantendo la regolare partecipazione agli incontri formativi. Si invita cortesemente i coordinatori di classe a provvedere all'inserimento puntuale delle attività nella bacheca del registro di classe Viva, affinché ogni dettaglio sia debitamente documentato. Si rammenta, altresì, che le ore fruite in tale contesto dovranno essere firmate come PCTO – Esperti esterni, in conformità alle disposizioni vigenti. Per le classi di Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica le ore dovranno essere firmate come PCTO – Eventi. Si invitano studenti, docenti e tutto il personale interessato a partecipare con il consueto spirito di crescita professionale e senso di appartenenza, riconoscendo in questa prestigiosa iniziativa un'importante opportunità di arricchimento tecnico, culturale e formativo per l'intera comunità scolastica.

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Fazzio documento firmato digitalmente ai sensi del C.D codice della P.A e norme ad esso correlate