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

08 Gennaio 2026

Circolare numero 162

162 - Attività di approfondimento laboratoriale Sala e Vendita - Concorso “Flamba - Uno Shaker” (Caorle, 28 gennaio 2026)

Agli Studenti e alle Famiglie delle classi 4aB, 4aC e 5aB – Sala e Vendita Agli Studenti interessati del Corso Serale Ai Docenti di indirizzo Sala e Vendita, prof.ssa Mattiuzzo G. e prof.ssa Saivezzo L. Alla DSGA p.c. al Personale ATA

Circolare n. 162 del 08/01/2026 Oggetto: **Attività di approfondimento laboratoriale Sala e Vendita – Concorso “Flamba – Uno Shaker” (Caorle, 28 gennaio 2026)**

Nell’ambito della collaborazione con **AMIRA (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi) – Sezione Venezia**, l’Istituto ospiterà un’attività di approfondimento laboratoriale rivolta agli studenti dell’indirizzo Sala e Vendita, condotta dall’Esperto AMIRA, 1° Maître e Food and Beverage Manager, **Sig. Giro Giuliano**, nominato dal Presidente di AMIRA Nazionale. L’attività è finalizzata alla preparazione tecnica e professionale degli studenti in vista della partecipazione al concorso “Flamba – Uno Shaker”.

Le attività formative sono rivolte agli studenti delle classi **4aB, 4aC e 5aB Sala e Vendita e agli alunni interessati del Corso Serale**. L’intervento dell’Esperto prevede due lezioni che si svolgeranno presso i laboratori di Sala e Vendita dell’Istituto secondo il seguente calendario:

Classi 4aC e Alunni del Corso Serale interessati giorno: martedì 13 gennaio 2026 orario: dalle ore 12.20 alle ore 17.20 **Classe 5aB Sala e Vendita** giorno: martedì 13 gennaio 2026 orario: dalle ore 12.20 alle ore 14.20 luogo: Sala Grimani **Classe 4aB Sala e Vendita** giorno: mercoledì 21 gennaio 2026 orario: dalle ore 08.20 alle ore 12.20 luogo: Sala delle classi prime.

L’Esperto AMIRA proporrà un percorso di approfondimento teorico-pratico articolato in:

preparazione e presentazione dei dessert con particolare attenzione al servizio di sala; beverage, con focus sulla preparazione di cocktail analcolici; tecniche di servizio, valorizzazione del prodotto e cura dell’aspetto professionale in ambito concorsuale.
Le attività si svolgeranno nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e del regolamento interno dell’Istituto. La collaborazione mira a potenziare le competenze tecnico-pratiche degli studenti di Sala e Vendita, favorire l’apprendimento esperienziale attraverso il confronto con un professionista del settore, preparare gli studenti alla partecipazione consapevole e qualificata al concorso “Flamba – Uno Shaker” e rafforzare il collegamento tra scuola e mondo del lavoro. Le attività si svolgeranno nel pieno rispetto delle norme di sicurezza, igiene e del regolamento interno dell’Istituto. Si invitano cortesemente i docenti coordinatori a provvedere all’inserimento delle date degli incontri nella bacheca del registro elettronico. Le ore svolte saranno riconosciute come **attività di Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO) – Esperto esterno**.

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