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

20 Febbraio 2026

Circolare numero 247

247 - Masterclass sul Cioccolato e incontro di orientamento CAST Alimenti - rettifica alla circolare n. 244 del 19/02/2026 (prot. n. 2540), che si intende annullata e sostituita

Agli studenti delle classi 3aE, 4aA e 4aE Ai docenti delle classi 3aE, 5aA e 5aD Al personale Docente Al Personale ATA Alle famiglie Al Sito web istituzionale Al DSGA

Circolare n. 247 del 20/02/2026 Oggetto: **Masterclass sul Cioccolato e incontro di orientamento CAST Alimenti – rettifica alla circolare n. 244 del 19/02/2026 (prot. n. 2540), che si intende annullata e sostituita**

Si comunica che, nell'ambito delle attività di ampliamento dell'offerta formativa e del potenziamento delle competenze tecnico-professionali dell'indirizzo Enogastronomia con articolazione: Arti Bianche e Pasticceria, l'Istituto organizza una **Masterclass specialistica dedicata al Cioccolato**, realizzata in collaborazione con **CAST Alimenti – La Scuola di Cucina**.

L'iniziativa è rivolta agli studenti delle classi quarte e quinte dell'indirizzo Arti Bianche e Pasticceria e ha l'obiettivo di approfondire le principali tecniche professionali di lavorazione del cioccolato, con particolare attenzione al temperaggio, al modellaggio e alle applicazioni nella pasticceria moderna.

La Masterclass si svolgerà **venerdì 27 febbraio 2026, dalle ore 08:20 alle ore 12:15**, presso la Sala Grimani, e coinvolgerà le **classi 3aE, 4aE e 5aD** Arti Bianche e Pasticceria, sotto la supervisione del prof. **Molin Damiano** e del prof. **Giordano Giuseppe**.

A seguire, dalle ore 12:30 alle ore 13:25, presso l'Aula Janna, si terrà un incontro di orientamento in uscita (Open Day CAST Alimenti), rivolto alle classi **4aA Enogastronomia**, **4aE Arti Bianche e Pasticceria**, **5aA Enogastronomia** e **5aD Arti Bianche e Pasticceria**.

L'attività laboratoriale sarà condotta dal **Pastry Chef Jacopo Germani**, docente incaricato da **CAST Alimenti**, e dalla Dott.ssa **Desirèe Nardone di Food Genius Academy**.

L'Istituto assicurerà la disponibilità del laboratorio e delle attrezzature necessarie, nonché la presenza dei docenti per la vigilanza degli studenti. Gli alunni sono tenuti a presentarsi con la regolare divisa di laboratorio e nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti.

L'iniziativa rappresenta un'importante occasione di approfondimento tecnico e di orientamento professionale per gli studenti coinvolti.

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Fazzio Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale) e norme correlate