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

31 Ottobre 2025

Circolare numero 74

74 - Progetto A scuola di cucina con Grana Padano - 12 novembre 2025

Ai Docenti interessati Agli Studenti delle classi: 5^A Enogastronomia 3^ IeFP 5^D Arte Bianca e Pasticceria, 5^B Sala e Vendita 3^ Periodo corso serale Ai Coordinatori di classe Al DSGA Al sito web

Circolare n.74 del 31/10/2025

Oggetto: **Progetto “A scuola di cucina con Grana Padano” – incontro formativo del 12 novembre 2025**

Si comunica che il Consorzio Tutela Grana Padano, da anni impegnato nella promozione di iniziative culturali e didattiche volte a valorizzare i prodotti D.O.P. italiani e a diffondere la conoscenza delle buone pratiche agroalimentari, propone anche per l’anno scolastico 2025-2026 il progetto “A scuola di cucina con Grana Padano”, giunto alla sua XXª edizione. L’iniziativa, rivolta agli studenti degli istituti alberghieri, ha l’obiettivo di approfondire la conoscenza del comparto caseario, delle normative D.O.P. e delle tecniche di degustazione del formaggio Grana Padano.

L’Istituto IPSEOA “Elena Cornaro”, in coerenza con il proprio P.T.O.F. e con le finalità di orientamento professionale nel settore enogastronomico, aderisce con entusiasmo al progetto riconoscendone l’alto valore formativo e culturale. L’incontro formativo, della durata complessiva di sei ore, si terrà mercoledì 12 novembre 2025 presso la Sala Janna dell’Istituto e sarà condotto da un formatore esperto del Consorzio Tutela Grana Padano. Durante l’attività verranno trattati argomenti relativi al comparto caseario, alla tutela dei prodotti tipici, alla valorizzazione delle filiere agroalimentari italiane e verrà proposta una degustazione verticale guidata di tre differenti stagionature di Grana Padano D.O.P.

Al termine dell’incontro, a ciascun partecipante sarà consegnato il manuale “Un tour gastronomico attraverso le sei tappe di Milano Cortina 2026 con Grana Padano”, contenente 24 ricette originali e materiali di approfondimento utili per l’ampliamento delle competenze professionali.

L’attività si svolgerà secondo la seguente articolazione oraria: FASCIA ORARIA CLASSI COINVOLTE Dalle ore 9.20 alle ore 12.20 5^A Enogastronomia 3^ IeFP

Dalle ore 12.30 alle ore 15.20 5^D Arte Bianca e Pasticceria 5^B Sala e Vendita 3^ Periodo corso serale

I docenti in orario garantiranno la sorveglianza delle rispettive classi e collaboreranno al regolare svolgimento dell’attività. La classe 5^B nell’ultima ora di lezione sarà sorvegliata dal Prof. Giuseppe Borzillo. Gli studenti sono invitati a presentarsi in divisa professionale completa e muniti del necessario materiale per appunti.

L’attività dovrà essere firmata nel registro elettronico come PCTO – esperti esterni, inoltre, sarà cura del Coordinatore di classe inserire l’evento nell’Agenda del Registro Elettronico.

Si confida nella consueta collaborazione di docenti e studenti per la buona riuscita dell’iniziativa, che rappresenta un’importante occasione di crescita professionale e culturale.

Si ringrazia tutti per la collaborazione.

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