

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER IL COMMERCIO - "E.CORNARO"-JESOLO LIDO

Prot. 0000153 del 08/01/2026

I-1 (Uscita)

Jesolo, (vedi segnaturo)

CIRC. n. 162

Agli Studenti e alle Famiglie delle classi 4^aB,
4^aC e 5^aB - 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

AL SITO WEB

p.c. al Personale ATA

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 4^aB, 4^aC e 5^aB 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 4^aC e Alunni del Corso Serale interessati**
giorno: **martedì 13 gennaio 2026**
orario: **dalle ore 12.20 alle ore 17.20**
- **Classe 5^aB Sala e Vendita**
giorno: **martedì 13 gennaio 2026**
orario: **dalle ore 12.20 alle ore 14.20**
luogo: **Sala Grimani**
- **Classe 4^aB 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