ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"ELENA CORNARO"
Viale Martin Luther King, 5 - 30016 Jesolo (VE) - Tel. 0421 92535 - 0421 93116
Cod. Meccanografico: VERH020008 - C.F. 93023530277
Sito web: www.cornaro.edu.it - E-mail: verh020008@istruzione.it - PEC: verh020008@pec.istruzione.it

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

ISTITUTO PROF. I.P.S.E.O.A. - "E.CORNARO"-JESOLO LIDO
Prot. 0016037 del 06/11/2026
I-1 (Uscita)

CIRC. n. 120

Ai docenti

Agli studenti della classe 5^A

Al sito web dell'Istituto

Oggetto: Partecipazione alla "Selezione Miglior Allievo di Cucina del Veneto – Edizione 2026"

Si comunica che, in data **10 novembre 2026**, presso l'I.I.S. "Cipriani-Colombo" di Adria (RO), si svolgerà la competizione regionale **"Selezione Miglior Allievo di Cucina del Veneto – Edizione 2026"**, promossa dall'Unione Cuochi del Veneto, in collaborazione con il Compartimento Giovani e le associazioni provinciali.

La manifestazione è rivolta agli studenti frequentanti il terzo, quarto e quinto anno degli Istituti alberghieri e delle scuole di ristorazione del Veneto, con l'obiettivo di valorizzare le competenze tecnico-professionali acquisite nel percorso scolastico e durante le esperienze formative e lavorative.

La prova concorsuale prevede la preparazione dal vivo, in 60 minuti, di uno starter a base di **filetto di baccalà islandese dissalato e un prodotto del territorio**, da realizzare in quattro porzioni e sottoporre alla valutazione di una giuria tecnica e di una giuria degustativa.

L'Istituto sarà rappresentato dall'alunno **Gobbo Alessandro della classe 5^A Enogastronomia**, che prenderà parte alla competizione accompagnato dal **professor Salvatore Iervolino**, il quale curerà il percorso di preparazione dello studente, lo seguirà nella fase di allenamento e perfezionamento della proposta gastronomica e lo accompagnerà nella giornata della gara, svolgendo il ruolo di docente tutor.

La partecipazione costituisce un'importante opportunità di crescita e qualificazione professionale, favorendo il confronto con altri studenti e chef del settore, nonché la valorizzazione del talento, della creatività e delle abilità tecniche maturate nel percorso di studi.

Si esprime apprezzamento per l'impegno del docente e dello studente, ai quali va il sostegno dell'intera comunità scolastica per questa significativa esperienza di rappresentanza dell'Istituto.

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

GIUSEPPINA FAZZIO
06.11.2026 16:39:53 CET