



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MANDRALISCA"

Liceo Classico – IPSSEOA diurno e serale

Via Maestro Vincenzo Pintorno n. 27 – 90015 Cefalù (PA)
Cod. Mecc. PAIS00200N - C.F.82000270825 - codice univoco di fatturazione: UF67KK
Tel. Sede Centrale ed Uffici: 0921/421695 – Tel. IPSSEOA diurno e serale: 0921/422427
e-mail: pais00200n@istruzione.it - pec: pais00200n@pec.istruzione.it
www.iismandralisca.edu.it

**Circolare n. 242
a.s. 2024/25**

Cefalù, li 5 febbraio 2025

**Ai Docenti
Agli Studenti
Ai Genitori degli studenti,
delle Classi VA, VB, VC
della sezione associata dell'IPSSEOA**

**Al Docente Orientatore
Prof.re F. Fiasconaro**

**Alla I° Collaboratrice DS prof.ssa S. Zito
Al II Collaboratore-Responsabile di plesso, prof.re C. Iraci
Alla Coordinatrice attività didattiche e laboratoriali IPSSEOA diurno prof.ssa M.R. Martorana**

**Alla Dsga
Al sito web - sez. Circolari
LORO SEDI**

OGGETTO: INFODAY - ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana: incontro d'orientamento in uscita classi QUINTE IPSSEOA:

Nell'ambito delle attività di Didattica Orientativa (D.M. n. 328 del 22.12.2022 e D. M. n.63 del 5 aprile 2023) e ai fini di PCTO (Legge 107/2015 e Legge 145/2018), **venerdì 7 febbraio 2025, dalle ore 09:00 alle ore 10.50**, presso l'aula magna della sede IPSSEOA, avrà luogo per gli studenti delle classi quinte IPSSEOA un incontro di orientamento in uscita a cura di INFODAY – ALMA– La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

L'incontro sarà curato da Roberto Giaquinto, addetto alle Relazioni Esterne ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ed ha lo scopo di informare sui programmi professionalizzanti post diploma che ALMA ha costruito per gli studenti degli istituti alberghieri, secondo i seguenti percorsi di studio: cucina italiana, pasticceria, panificazione, sala bar e *sommellerie*.

ALMA, riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicato all'ospitalità e alla ristorazione italiana a livello internazionale, ha un Protocollo di Intesa con il Miur ed è ente accreditato dalla regione Emilia Romagna. L'impegno della scuola, che ha lanciato il progetto "Next Generation Chef", è di formare professionisti pensanti, padroni della tecnica ma anche della storia e della cultura della gastronomia del nostro paese e siano portatori di una visione nei loro futuri luoghi di lavoro.

I docenti delle classi accompagneranno e assicureranno la vigilanza degli studenti in aula magna per tutta la durata dell'incontro, secondo il loro orario di servizio.

Il Dirigente Scolastico
Vincenzo Guarneri ()*

** copia analogica sottoscritta con firma a mezzo stampa predisposta secondo l'art.3 del D.lgs 39/1993 e l'art. 3bis, comma 4bis del Codice dell'amministrazione digitale*