

Alle studentesse e agli studenti della classe 5A
Alle loro famiglie
Al sito d'istituto
E p.c. al Direttore SGA
Alla Dirigente
Ai docenti della classe 5A

Nembro, 10 Febbraio 2023

Circolare n. 143

Oggetto: 1° Concorso Innovazione in Cucina con lo Chef De Martino

Le studentesse e gli studenti della classe 5A saranno coinvolti nel concorso in oggetto, che si svolgerà il giorno **venerdì 24 marzo 2023 dalle ore 9.50 alle ore 13.55** presso la sede centrale dell'Istituto Sonzogni. Il concorso si svolgerà secondo il bando in allegato, e riguarderà l'elaborazione di una ricetta Fancy. La ricetta dovrà essere indicata nella "scheda tecnica alunno" in allegato, che dovrà essere debitamente compilata e presentata entro il 15 marzo 2023 via mail ai docenti Pentassuglia e Moroni.

Questo concorso deve servire principalmente ad attivare un percorso formativo dove gli studenti siano consapevoli e responsabili dell'aspetto innovativo e metodi di cottura differenziati, ponendo come centralità "la salute del cliente e la sostenibilità per l'ambiente" rendendola complementare con i continui cambiamenti che ci sono nel mondo del food.

Inoltre la manifestazione deve servire a dare uno stimolo ai discenti per capire su come il rapporto del "cibo/ambiente/salute" è cambiato fra aziende alberghiere ed operatori del settore.

Inoltre la manifestazione deve servire a dare uno stimolo ai discenti per capire l'evoluzione dei materiali e dei metodi di cottura in continuo mutamento, tutto questo nell'ambito di un project work della classe.

Questa competizione coinvolgerà i seguenti soggetti referenti:

- SOGGETTI REFERENTI DELL'ISTITUTO: Prof. Pentassuglia, Moroni.
- SOGGETTI ESTERNI: Chef Umberto De Martino.

Per tutti i concorrenti verranno rilasciati gli attestati di partecipazione e per i primi tre classificati ci saranno premi riguardanti attrezzature di cucina.

Cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Louise Valerie SAGE
Documento firmato digitalmente



Referente del procedimento: Pasquale De Marco