



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



I.S.I.S. G. Di Vittorio
LADISPOLI

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Distretto scol. n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 Fax. 06/99221829 – Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T Tel. 06/121126000 Fax. 06/99221829 mailto: info@isisdebegnac.net
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805 Fax. 06/9912174 mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

Prot. N.3484 del 29-5-2017

Ai docenti delle classi
III KA, III KC, III SA, III SB
Sede Alberghiero

CIRCOLARE N. 271

Martedì 30 maggio, nell'ambito del Progetto di Educazione al Consumo consapevole "Sapere i sapori: a tavola con gli Etruschi", promosso dall'A.R.S.I.A.L. (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio), nel Laboratorio di Cucina dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, dalle ore 9 alle 14, si svolgerà il quinto incontro, dedicato alla preparazione dell' 'acqua cotta', della scottiglia e di altri piatti tipici della Toscana.

Le attività di laboratorio saranno coordinate dal Prof. Rocco Zezza, Docente di Enogastronomia dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli.

Questo l'orario, per le classi impegnate nel Progetto:

- Dalle ore 9 alle 11, classi III KA e III KC
- Dalle ore 11 alle 13:40, III SA e III SB

I docenti in servizio nelle classi accompagneranno gli studenti nel Laboratorio di Cucina, secondo l'orario indicato.



La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Vincenza La Rosa