

## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"

87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS) - Codice Meccanografico : CSIS07700B Tel.: Istituto 0984/1861932 - email:csis07700b@istruzione.itT

> Agli studenti del triennio indirizzo IPSSAR – ITI Biochimico e IPAA

Ai docenti tutor PCTO Al sito web

Prot. 1383/VI.1

## OGGETTO: Calendario attività PCTO in convenzione con la FIC dal 28/04/2021 al 13/05/2021

Si avvisano gli studenti delle classi del triennio dell'indirizzo IPSSAR che giorno 28 aprile 2021, alle ore 10:00, avrà inizio l'attività di PCTO in convenzione con la Federazione Italiana Cuochi di San Giovanni in Fiore, che si svolgerà in modalità on-line, accedendo alla classroom "PCTO IPSSAR".

Negli ultimi quattro incontri, a partire dal 10 maggio, parteciperanno alle attività di PCTO anche gli studenti del triennio degli indirizzi ITI Biochimico e IPAA, collegandosi al seguente link:

https://meet.google.com/lookup/ailo7ss4dx?authuser=0&hs=179.

Gli studenti saranno accompagnati dal docente in orario. Le attività si svolgeranno in base al seguente calendario.

MESE	GIORNO	ORA	CHEF DOCENTE	LEZIONE
APRILE	28 MERCOLEDI	10:00/11:00	GUSTAVO CONGI	'NDUJA DI SPILINGA COME PIATTO IDENTITARIO DELLA CUCINA CALABRESE
APRILE	28 MERCOLEDI	11:00/12:00	GAETANO MELLINO	PESCE SPADA TRA CULTURA E TRADIZIONE CALABRESE
APRILE	30 VENERDI	10:00/11:00	DENISIA CONGI	PATATA DELLA SILA COME PIATTO IDENTITARIO DELLA CUCINA CALABRESE
APRILE	30 VENERDI	11:00/12:00	PATRIZIA COSENTINI	PESCE AZZURRO TRA CULTURA E TRADIZIONE CALABRESE
MAGGIO	3 LUNEDI	10:00/11:00	SALVATORE VONA	U MORZEDDHU COME PIATTO IDENTITARIO DELLA CUCINA CALABRESE
MAGGIO	3 LUNEDI	11:00/12:00	GUSTAVO CONGI	TROTA SILANA TRA CULTURA E TRADIZIONE CALABRESE

				,
MAGGIO	4 MARTEDI	10:00/11:00	DENISIA CONGI	CACIOCAVALLO SILANO
				COME PIATTO IDENTITARIO
				DELLA CUCINA CALABRESE
MAGGIO	4 MARTEDI	11:00/12:00	GAETANO MELLINO	MOLLUSCHI TRA CULTURA
		•		E TRADIZIONE CALABRESE
MAGGIO	6 GIOVEDI	10:00/11:00	SALVATORE VONA	STOCCO DI MAMMOLA
	0 0.0 (22)			COME PIATTO IDENTITARIO
				DELLA CUCINA CALABRESE
MAGGIO	6 GIOVEDI	11:00/12:00	PATRIZIA COSENTINI	PARANZA TRA CULTURA E
		•		TRADIZIONE CALABRESE
MAGGIO	10 LUNEDI	10:00/12:00	AVV.EMILIO VACCAI	I FUNGHI
	10 2011251	10.00/12.00	711111210 17100711	NELL'ALIMENTAZIONE E LE
				PRINCIPALI SPECIEFUNGINE
				IN CALABRIA – I METODI DI
				CONSERVAZIONE
				DEI FUNGHI
MAGGIO	12 MERCOLEDI	15:00/16:00	PROF.TOMMASO CANNIZZARO	VALORI
				NUTRIZIONALI DEI
				FUNGHI
MAGGIO	13 GIOVEDI	15:00/16:00	AVV.EMILIO VACCAI	CONSUMARE I FUNGHI IN
	20 0.0 (20)	20.00/ 20.00	7.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11	SICUREZZA – LA
				LEGISLAZIONE SUI FUNGHI
				NELLA RISTORAZIONE
MAGGIO	13 GIOVEDI	16:00/17:00	PROF.TOMMASO CANNIZZARO	I TARTUFI
		·	<u> </u>	

San Giovanni in Fiore, 27/04/2021

