



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B  
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo  
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007  
Internet: [www.iisferrariibattipaglia.edu.it](http://www.iisferrariibattipaglia.edu.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 26 ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0010801 del 26/09/2024  
IV (Uscita)

Battipaglia, 25 Settembre 2024

Ai Docenti ed Agli Alunni  
Delle Classi Quarte e Quinte FPP,  
Quarte e Quinte BES  
Al Registro Elettronico  
Atti  
Sito Web

Oggetto: Incontro informativo "Alma" Scuola Internazionale di Cucina Italiana – 14 Ottobre 2024 Ore 10,05  
– Orientamento Formativo

Si comunica che il giorno 14 Ottobre 2024 alle ore 10,05 in Aula Magna si svolgerà un incontro informativo per la presentazione dei programmi professionalizzanti post diploma che ALMA ha costruito per gli studenti degli istituti alberghieri, secondo i seguenti indirizzi 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.

ALMA ha sede nel cuore della Food Valley italiana, a pochi chilometri da Parma, presso la splendida reggia di Colorno.

Gli alunni delle classi interessate si recheranno, nei giorni ed ore sopra indicati, nella sede deputata per l'incontro; i docenti in servizio secondo l'orario vigente accompagneranno gli alunni delle classi di propria competenza in Aula Magna e si posizioneranno nelle immediate vicinanze delle stesse per la durata dell'incontro, avvicinandosi se necessario con i colleghi impegnati nelle ore successive, e vigilando in maniera assidua e continuativa sugli alunni affinché assistano con silenzio e compostezza.

A conclusione delle attività, gli alunni rientreranno nelle rispettive aule in maniera ordinata e silenziosa.

La Collaboratrice del DS  
Prof.ssa Licia Criscuolo

**Il Dirigente Scolastico**  
Prof. Luca Mattiocco

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. codice dell'Amministrazione  
Digitale e normativa connessa