



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**



Liceo Economico Sociale **Istituto Professionale Servizi** **Corsi I.d.A. II° livello**
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

CIRCOLARE N. 234

Sig. Docenti **B20** corsi diurni
Agli studenti classe 4^AOLMO-CUCINA
Alle loro famiglie
Alla coordinatrice dell'OLMO
Al personale A.T.A.

Milano, 15 febbraio 2020

Oggetto: Formazione sulla preparazione di prodotti di gelateria

Si informa che, grazie alla collaborazione con lo Chef Davide Oldani e con il supporto della Ditta Carpigiani, brand di eccellenza nel settore della gelateria, il giorno mercoledì 19 febbraio sarà presente presso la sede associata di Cornaredo il Sig. Luca Cappelletti, Docente della Carpigiani Gelato University, per una lezione teorico/pratica sulla preparazione del gelato e utilizzo del macchinario fornito in comodato d'uso.

La formazione, rivolta a tutti i docenti di lab. cucina dei corsi diurni e alla classe 4[°]OLMO-CUCINA, avrà inizio alle ore 13.00 con una prima parte di teoria in aula per poi proseguire e concludersi in laboratorio con parte pratica.

Per qualsiasi informazione rivolgersi al Prof. Villa

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Luca Azzollini)

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39 del 1993)

MLI/Villa