



CIRCOLARE N.182



Realizzato da



**ALMA**  
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



In collaborazione di



Sig.ri Docenti  
Studenti e loro famiglie  
POLO OSPITALITA'  
Classi 4D<sub>cuc</sub>, 4E<sub>sala</sub>  
OLMO DI CORNAREDO  
Classi 4A<sub>o</sub><sub>cuc</sub>, 4B<sub>o</sub><sub>sala</sub>, 4D<sub>o</sub><sub>cucina</sub>

Sig. Coordinatori didattici  
prof.ssa Valentina Golia  
prof.ssa Titta Settembrale

Proff. Fazio  
Ferraro  
La Russa  
Pagliarulo  
Parisi

Direttore S.G.A  
Sig. Filippo Campo

Ufficio Beni&Servizi

Assistente tecnico  
Alessio Mamone

Milano, 6 febbraio 2023

### Oggetto: Progetto COOKING QUIZ

Si comunica che **mercoledì 8 febbraio** p.v. si svolgerà il **COOKING QUIZ**, un Concorso Didattico Nazionale degli Istituti Alberghieri con l'obiettivo di **stimolare lo studio attraverso tecniche didattiche innovative**, riservato agli studenti delle classi 4<sup>^</sup>Enogastronomia ed ospitalità alberghiera declinazione cucina, sala-vendita e pasticceria.

Nel nostro istituto parteciperanno le classi:

➤ h.9.00-11.00	classi 4D <sub>cuc</sub> , 4E <sub>sala</sub>	POLO DELL'OSPITALITÀ	aula C13
➤ h.12.00-14.00	classi 4A <sub>o</sub> <sub>cucina</sub> , 4B <sub>o</sub> <sub>sala</sub> , 4D <sub>o</sub> <sub>cucina</sub>	OLMO DI CORNAREDO	aula S3

### Programma

- arrivo in Istituto dello staff 30 minuti prima dell'appuntamento per il montaggio delle attrezzature (h.8.30 presso il Polo dell'Ospitalità e h.11.30 presso l'Olmo)
- il formatore Alvin Crescini introdurrà temi etici (raccolta differenziata in cucina, sana e corretta alimentazione, ecc.) e presenterà lo chef di ALMA
- lo Chef farà la lezione utilizzando immagini e video
- al termine della lezione saranno consegnati i risponditori wireless ai ragazzi (uno per classe) dai quali potranno rispondere ai quesiti che verteranno su quanto detto dal formatore e dallo chef.

**La classe per ogni indirizzo di studio che otterrà il punteggio più alto passerà alla FINALISSIMA NAZIONALE** (le modalità di organizzazione della Finale sono in fase di programmazione)



**Per l'occasione gli studenti dovranno indossare la divisa professionale (le classi 4D e 4E alle ore 8.30 verranno accompagnati dal docente della prima ora negli spogliatoi della palestra per indossare la divisa)**

Durante l'incontro lo staff effettuerà riprese video e foto che saranno utilizzate per i canali di comunicazione del progetto; gli studenti dovranno quindi consegnare compilato in ogni sua parte il modulo di liberatoria alla ripresa dell'immagine in allegato, da consegnare compilato allo staff la mattina dell'appuntamento.

A tale evento prenderanno parte i docenti:

- 4D<sub>cuc</sub> Parisi
- 4E<sub>sala</sub> Fazio
- 4A<sub>ocucina</sub> Ferraro
- 4B<sub>osala</sub> La Russa
- 4D<sub>ocucina</sub> Pagliarulo

Per maggiori informazioni visionare il sito

<https://www.cookingquiz.it/wp/>

[https://www.cookingquiz.it/wp/regolamento\\_cq/](https://www.cookingquiz.it/wp/regolamento_cq/)

Referenti del progetto prof. Villa ([guido.villa@iisfrisi.it](mailto:guido.villa@iisfrisi.it)) e prof. La Russa ([pasquale.larussa@iisfrisi.it](mailto:pasquale.larussa@iisfrisi.it))

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