



CIRCOLARE N.408

Sig.ri Docenti  
Studenti e loro famiglie  
OLMO DI CORNAREDO  
▪ Scotti Lorenzo 4<sup>^</sup>Ao  
POLO DELL'OSPITALITA'  
▪ Simao Alves Sarah 4<sup>^</sup>Dcuc

Sig. Coordinatori didattici  
Prof.ssa Titta Settembrale  
Prof.ssa Guido Villa

Prof. Pasquale Ferraro  
Prof. Roberto Parisi

Direttore SGA  
Si. Filippo Campo

Ufficio Beni e servizi

**CombiGuru**  
*Challenge*

Milano, 11 aprile 2026

**OGGETTO: Partecipazione alla finale del CombiGuru Challenge**

Si comunica che gli studenti in indirizzo, selezionati nella prima parte del **concorso CombiGuru Circolare n.101 – 10 novembre 2025** parteciperanno alla finale della **competizione CombiGuru Challenge** presso la sede della Ditta Unox di Cadoneghe (PD) nei seguenti giorni:

- **Scotti Lorenzo** classe 4Ao accompagnato dal **Prof. Pasquale Ferraro**
  - partenza in treno da Milano Centrale lunedì 13 aprile p.v. ore 12.45 e arrivo a Padova alle ore 14.44 (ritrovo in Stazione Centrale dello studente con il docente accompagnatore alle ore 12.00)
  - Trasferimento presso l'hotel Nh Hotel
  - Martedì 14 aprile dalle h.8.30 competizione presso la Ditta Unox
  - Rientro martedì 14 aprile p.v. con partenza in treno dalla stazione di Padova alle ore 18.16 e arrivo alla Stazione Centrale di Milano alle ore 20.15 (rientro autonomo a casa dello studente)
- **Simao Alves Sarah** classe 4Dcuc accompagnato dal **Prof. Roberto Parisi**
  - partenza in treno da Milano Centrale martedì 14 aprile p.v. ore 16.45 e arrivo a Padova alle ore 18.44 (ritrovo in Stazione Centrale dello studente con il docente accompagnatore alle ore 16.00)
  - Trasferimento presso l'hotel Nh Hotel
  - Mercoledì 15 aprile dalle h.8.30 competizione presso la ditta Unox
  - Rientro mercoledì 15 aprile p.v. con partenza in treno dalla stazione di Padova alle ore 18.16 e arrivo alla Stazione Centrale di Milano alle ore 20.15 (rientro autonomo a casa dello studente)

Unox, azienda leader in Italia e nel mondo nella produzione di forni della ristorazione, organizza tutti gli anni una sfida tra istituti alberghieri che prevede una prima fase on line presso il proprio istituto; i migliori alunni selezionati di ogni scuola partecipano poi ad una finale in cui devono dimostrare la loro abilità nella preparazione di una portata principale e di un dolce presso la sede di Cadoneghe (PD).

Per maggiori informazioni rivolgersi al Prof. Guido Villa [guido.villa@iisfrisi.it](mailto:guido.villa@iisfrisi.it) e Titta Settembrale [titta.settembrale@iisfrisi.it](mailto:titta.settembrale@iisfrisi.it)

**L'iniziativa è valida come attività da inserire nell'e-portfolio**

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