



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



I.S. "A. TORRENTE" - CASORIA
Prot. 0007057 del 19/11/2024
VII (Uscita)

Ai Docenti ITP
Ai Coordinatori e ai Docenti IPSSEOA
Agli Alunni
Al DSGA
Al sito

OGGETTO: Indizione 2^a edizione concorso “*Food & Hospitality Zero Waste 2025*” – 7 febbraio 2025.

Si rende noto che l’I.S. “*Andrea Torrente*”, in collaborazione con l’AIBES, APCN e LES CLEFS d’OR CAMPANIA, organizza la seconda edizione della manifestazione “**F&H ZERO WASTE 2025!**”

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare gli allievi al confronto, mediante prove tecnico-pratiche, capaci di attivare un sano e corretto spirito di competizione e concorrenza, con lo sguardo volto ad orientare sempre meglio i giovani studenti per favorire il loro futuro inserimento in ambito lavorativo.

Il concorso vuole anche essere un'occasione per promuovere la sostenibilità ambientale nel settore enogastronomico. L’iniziativa, infatti, è strettamente connessa al progetto di coltura idroponica avviato nella nostra scuola, volto a introdurre innovativi sistemi di produzione e consumo sostenibile nel settore enogastronomico con la produzione “*fai da te*” di prodotti di qualità e senza residui contaminanti, con un ridotto impatto ambientale e una forte riduzione degli sprechi.

I docenti titolari delle discipline tecnico-pratiche di accoglienza turistica, enogastronomia e sala/vendita interessati ad iscrivere i propri alunni al concorso potranno rivolgersi ai seguenti docenti:

- Prove concorsuali e documentazione: prof. Giovanni Rinaldi
- Spesa degli ingredienti e attrezzature di laboratorio di cucina: prof. Angelo Bianco
- Spesa degli ingredienti e le attrezzature di laboratorio di sala/bar: prof. Francesco Romano

Si precisa che i docenti delle classi coinvolte cureranno la preparazione degli allievi in vista della gara finale che si terrà il giorno 7 febbraio 2025.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

Firma autografa omessa ai sensi
dell’art. 3 del D.Lgs. n.39/1993