



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Leonardo da Vinci - O. Colecchi"



Cod. Mecc. AQIS007009

Cod. fisc.93027230668

PEC aqis007009@pec.istruzione.it

PEO: aqis007009@istruzione.it davinciolecchiaq@gmail.com sito web:

www.iisdavinciolecchiaq.gov.it

Istituto **P**rofessionale di **S**tato **I**ndustria **A**rtigianato e per i **S**ervizi **A**lberghieri e della **R**istorazione
"Leonardo da Vinci"

Indirizzi: Enogastronomia, Manutenzione Assistenza Tecnica, Odontotecnico
Via Monte S. Rocco 15 - 67100 L'AQUILA ☎ 0862 22112 ☐ 0862 22300

Istituto "Ottavio Colecchi"

Indirizzi: Tecnico per Geometri, Tecnico Agrario, Professionale Agrario, Professionale per il Commercio
via Acquasanta 18 - 67100 L'AQUILA ☎ 0862 411887 ☐ 0862 28688

AVVISO

L'Aquila 27 gennaio 2018

Alle studentesse e agli
studenti delle classi TERZE
Indirizzo 3 Enogastronomia
Sede "Leonardo da Vinci"

OGGETTO: inizio corsi pomeridiani di leFP

A partire dal giorno martedì 30 gennaio, dalle ore 14.00 alle ore 16:00, si terranno i corsi pomeridiani di leFP, indirizzati alle studentesse e agli studenti delle classi terze che hanno chiesto di sostenere l'esame di Qualifica regionale.

Ogni corso sarà organizzato in 3 moduli da 10 ore l'uno per ogni classe: - modulo Cucina sottovuoto - modulo Cucina vegana e macrobiotica - modulo Gelateria - modulo Cucina di Sala (Sala e vendita).

Le lezioni - OBBLIGATORIE - avranno inizio secondo il calendario sottoindicato. Successivamente sarà comunicato l'impegno relativo a tutti i moduli e a tutte le classi. L'autorizzazione alla frequenza del corso dovrà essere restituita in segreteria prima dell'inizio delle lezioni.

Classe 3A Enogastronomia:

Modulo cucina sottovuoto

Martedì 30.01.2018 dalle ore 14.15 alle ore 16.15 lezione di teoria

Giovedì 08.02.2018, dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria

Lunedì 19.02.2018, dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Mercoledì 28.02.2018, dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Modulo cucina vegana e macrobiotica

Mercoledì 31.01.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria

Martedì 6.02.2018 dalle ore 14.15 alle ore 17.15 lezione di pratica

Mercoledì 14.02.2018, dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria

Mercoledì 21.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di teoria

Modulo gelateria

Mercoledì 4.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria

Mercoledì 11.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria

Mercoledì 18.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Martedì 24.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Classe 3B Enogastronomia:

Modulo cucina sottovuoto

Martedì 01.02.2018 dalle ore 14.15 alle ore 16.15 lezione di teoria
Mercoledì 14.02.2018, dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica
Mercoledì 21.02.2018, dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Mercoledì 07.03.2018, dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Modulo cucina vegana e macrobiotica

Venerdì 02.02.2018 dalle ore 14.15 alle ore 16.15 lezione di teoria
Venerdì 9.02.2018 dalle ore 14.15 alle ore 17.15 lezione di teoria
Martedì 15.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica
Mercoledì 22.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Modulo gelateria

Giovedì 05.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Lunedì 09.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Giovedì 12.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica
Giovedì 19.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Classe 3E Enogastronomia:

Modulo cucina vegana e macrobiotica

Lunedì 05.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Mercoledì 07.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Venerdì 16.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica
Venerdì 23.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Modulo gelateria

Martedì 30.01.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Venerdì 09.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Martedì 13.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica
Martedì 20.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Modulo cucina sottovuoto

Mercoledì 04.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Mercoledì 11.04.2018, dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica
Lunedì 23.04.2018, dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Giovedì 03.05.2018, dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Classe 3F Enogastronomia:

Modulo gelateria

Giovedì 01.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Giovedì 08.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Giovedì 15.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica
Giovedì 22.02.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Modulo cucina sottovuoto

Giovedì 05.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Mercoledì 18.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica
Giovedì 26.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Mercoledì 09.05.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

Modulo cucina vegana e macrobiotica

Lunedì 09.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Giovedì 12.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica
Giovedì 19.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 16.00 lezione di teoria
Venerdì 27.04.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00 lezione di pratica

La Dirigente Scolastica
(Prof.ssa Elisabetta Di Stefano)