



**Istituto Professionale di Stato
Ottico – Odontotecnico -
Manutenzione ed assistenza tecnica**

Via Passo Gravina, 197
tel. 095 336781 - 095 6136400

**Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e
l'ospitalità alberghiera**

Via del Bosco, 43
tel. 095 6136210

**Istituto Tecnico Agrario
Produzione e trasformazione
Viticultura ed enologia**

Via del Bosco, 43
tel. 095 6136210

**Osservatorio d'area n. 13 per il contrasto alla dispersione scolastica
e la promozione del successo formativo**

Circolare n. 292

Ai docenti
Agli alunni in elenco
Al personale ATA
Alla DSGA

Oggetto: Avvio progetto di pasticceria "INTOLLERANZE E STILI ALIMENTARI IN CUCINA".

Si informa che a partire da **martedì 3 MARZO p.v.**, con cadenza bisettimanale (martedì e giovedì) dalle ore 14,30 alle ore 18,30 per un totale di 8 incontri, verrà avviato il progetto di ampliamento dell'Offerta Formativa "Le intolleranze e gli stili alimentari in cucina: Conoscere, prevenire, cucinare".

Il corso è indirizzato ai seguenti alunni già selezionati per interesse e capacità, provenienti dalle classi 3[^]BE, 4[^] BE e 5[^]BE dell'indirizzo **Enogastronomia** come di seguito indicato:

ALUNNO	classe	ALUNNO	classe
CASTILLO GUTIEÑEZ P. MAUGERI FILADELFO PENNISI GABRIEL URSO MIRKO VERDERAME FRANCESCO WARNAKULASURIA F.S.N.	3 [^] BE	CARFI' CHRISTIAN COTTONE DENISE DE FILIPPO CLARA DE MARIA GINEVRA RUSSO SCHENILLE	5 [^] BE
DE MARCO MICHELE GIUFFRIDA ADRIANO D. RANGASSAMY EBAN	4 [^] BE		

Gli incontri e le attività di laboratorio saranno tenuti dal **prof. Mario Messina**, referente del corso, e si svolgeranno presso il laboratorio di Cucina della sede Eredia.

Per la partecipazione al corso gli alunni dovranno consegnare al prof. Messina Mario entro il 02/03/2026 le autorizzazioni firmate dai rispettivi genitori.

Catania, 27/02/2026

La Dirigente Scolastica
prof.ssa Maria Giuseppa Lo Bianco

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai
sensi dell'art. 3, comma 2 D. L.vo n.39/1993*