



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale

**Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti
del territorio e gestione delle risorse forestali e montane**



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER ADULTI

"Ciascuno cresce solo se sognato"

Circ. n. 830 del 16/05/2025

ALLE STUDENTESSE E AGLI STUDENTI
AL PERSONALE DOCENTE E ATA
AI CORDINATORI DELLE CLASSI DELLA 5C E 4 A ENOGASTRONOMIA
AL TUTOR PCTO DELLA CLASSE 4^A – 5^C ENOGASTRONOMIA
AL PROF. INTERRANTE IGNAZIO
AGLI ALUNNI HASSIBI YASSINE E RUSSO CAROLINE
AGLI ASSISTENTI TECNICI AUTISTI
AL DSGA Benedetto Lo Duca

**OGGETTO: PARTECIPAZIONE A FINALE NAZIONALE CONCORSO UNILEVER FOOD SOLUTIONS 2025 ROMA
CITTA' DEL GUSTO SEDE DEL GAMBERO ROSSO**

Si mette a conoscenza che la nostra Istituzione scolastica, dopo aver vinto la fase di qualificazione tra più di 200 partecipanti, parteciperà alla sessione finale del concorso UNILEVER FOOD SOLUTIONS "Le stelle di domani" che si terrà a **Roma** il 20 maggio presso **Città del gusto sede del Gambero Rosso**.

Gli studenti che prenderanno parte a questa manifestazione di eccellenza per gli istituti alberghieri saranno HASSIBI YASSINE della classe 5^ C Enogastronomia e RUSSO CAROLINE della classe 4^ A Enogastronomia, che saranno accompagnati e preparati dal Prof. COACH Interrante Ignazio.

La partenza avverrà nella giornata di martedì 20 maggio dall'aeroporto di Palermo alle 7.10 (orario di arrivo 08.20). I partecipanti si raduneranno nel plesso centrale di Via Forlì alle ore 05.10 e saranno accompagnati con il pulmino 9 posti, guidato dal sig. Arusa Gioacchino.

Rientro nella giornata di martedì 20 maggio alle ore 22.00 con volo diretto per Palermo (orario di arrivo 23.10) e rientro in sede sempre con il pulmino 9 posti, guidato dal sig. Cuspolici Gaspere.

Il Prof. Interrante Ignazio si occuperà, come referente, di curare l'iscrizione alunni, di inoltrare la documentazione e le autorizzazioni, di produrre tutta la modulistica gara (plico, manuale haccp, lista allergeni, riscontri fotografici, rapporti con la stampa in loco) e di organizzare i vari spostamenti in itinere.

Confidando di mettere in atto la professionalità, che da sempre ci contraddistingue, auguriamo al prof. ed ai nostri allievi un grande in bocca al lupo.

La presente circolare vale come ordine di servizio.

Le ore svolte saranno certificate come percorso PCTO settoriale per un totale di h 6.

Confidando nella professionalità di tutti gli interessati, si inviano cordiali saluti.



Il Dirigente Scolastico

Prof. Gioacchino Chimenti

(il documento è firmato digitalmente ai sensi del
Dlgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il
documento cartaceo con la firma autografa)

Via Forlì, 4 – 90047 -Partinico (PA)

COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827



091/8901103



pais021003@istruzione.it



pais021003@pec.istruzione.it



www.isdanilodolci.edu.it



https://www.facebook.com/iisDaniloDolci



iisdanilodolci