

**ELENA CORNARO**

Viale Martin Luther King, 5 - 30016 Jesolo (ve) - tel. 042192535/93116

cod. scuola verh020008 - cod. fiscale 93023530277

SITE www.cornaro.edu.it PEO verh020008@istruzione.it PEC verh020008@pec.istruzione.it

Prot. n. (vedi segnatura)

Jesolo, (vedi segnatura)

CIRC. n. 106**Ai Docenti interessati****Agli Studenti delle classi:**

- 3^ A Enogastronomia
- 3^ C Enogastronomia
- 2^ A IeFP
- 3^ A IeFP
- 4^ A Enogastronomia
- 5^ A Enogastronomia
- 4^ C Sala e Vendita
- 4^ D Accoglienza Turistica
- 5^ C Accoglienza Turistica
- Alunni del corso serale che vogliono accedervi

AI Coordinatori di classe**AI DSGA****Al sito web**

Oggetto: **Manifestazione "Artistica" Martedì 25 novembre 2025.**

Si comunica che **Martedì 25 novembre** il nostro Istituto avrà l'onore di ospitare **"Artistica"**, in collaborazione con **Assocuochi Serenissima**, una delle competizioni più significative nel panorama internazionale delle performance dal vivo e dell'esposizione di opere espressive realizzate con materie alimentari.

"Artistica" si configura come un appuntamento di assoluto prestigio nel mondo dell'arte culinaria: non soltanto una gara, ma una rassegna di respiro mondiale che celebra la creatività, la tecnica e la sensibilità estetica dei professionisti della gastronomia. L'evento valorizza le forme più elevate dell'espressione artistica applicata al prodotto alimentare, offrendo ai partecipanti l'opportunità di presentare creazioni di grande impatto scenico e formale.

La manifestazione mette in risalto le abilità di cuochi, pasticceri, panificatori e altri maestri del settore, impegnati nella realizzazione di opere attraverso l'intaglio di vegetali, le sculture di formaggio o margarina, i trionfi di frutta e ortaggi, le sculture di ghiaccio, le lavorazioni dello zucchero e del cioccolato, le composizioni in pasta pane, pastigliaggio o marzapane, fino al cake design e alle forme più innovative di arte culinaria.

È un'occasione privilegiata per valorizzare quanti, in ambito professionale o competitivo, dedicano il proprio talento alla manipolazione plastica delle materie



RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

alimentari, generando opere concepite per essere ammirate e valutate secondo criteri tecnici ed estetici di alto profilo.

L'evento vedrà la partecipazione di 25 competitor internazionali e si svolgerà all'interno della Sala Grimani, alla presenza di una giuria composta da **giudici NIC – Nazionale Italiana Cuochi**, garanzia di autorevolezza, imparzialità e competenza.

Oltre alla competizione, in collaborazione con NIC, presso l'Aula Janna si terranno **due incontri formativi** nell'ambito del programma **NIC in School**, tenuti dai seguenti professionisti di prestigio nazionale:

- **Chef Domenico Di Bella**, responsabile del compartimento formazione NIC ed **Executive Chef presso l'Ibis Styles di Palermo**
- **Chef Tiziano Brichese**, **Chef della Nazionale Italiana di Ciclismo**

Gli incontri seguiranno la seguente articolazione:

DOCENTE	CLASSI	ORARIO
Chef Domenico Di Bella	3^ A Enogastronomia 3^ C Enogastronomia 2^ A leFP 3^ A leFP 4^ A Enogastronomia 5^ A Enogastronomia Gli alunni del corso serale che vogliono accedervi	Dalle ore 9.30 alle ore 12.30
Chef Tiziano Brichese	3^ A Enogastronomia 3^ C Enogastronomia 2^ A leFP 3^ A leFP 4^ A Enogastronomia 5^ A Enogastronomia Gli alunni del corso serale che vogliono accedervi	Dalle ore 12.30 alle ore 13.30

Si comunica, inoltre, che le classi e gli studenti impegnati nei laboratori per lo svolgimento delle attività previste saranno:

- **Classe 4^C Sala e Vendita** – dalle ore 8:20 alle ore 17:20, coordinati dalla Prof.ssa Saivezzo Luana;



- **Classe 3^E Arte Bianca e Pasticceria** – dalle ore 8:20 alle ore 14:20 coordinati dal Prof. Giordano Giuseppe;
- **I seguenti alunni della classe 5^A Enogastronomia** – dalle ore 8.20 alle ore 14.20: **Gasparotto Mattia, Follin Michele, Finotto Filippo, Maccaferri Davide, Michieli Samuele, Bortolotto Fabrizio, Mengo Vittorio, Ranzato Alessio** coordinati dal Prof. Giordano Giuseppe;
- **Classe 5^C Accoglienza Turistica** dalle ore 8:20 alle ore 14:20; i seguenti alunni proseguiranno le attività fino alle ore 17:00: **Vio Carolina, Pavanello Samuele, Zuzanna Bouzid e Verde Antimina** coordinati dalla Prof.ssa Sara Montagner.
- Classe 4^D Accoglienza Turistica dalle 12.20 alle 17.00 le alunne **Cescon Keyla, De Faveri Gaia, Cibin Emy, Paricolo Aurora, Faggiano Mya** collaboreranno con la classe 5^C Accoglienza Turistica.

Si precisa che i docenti in orario assicureranno la sorveglianza degli studenti presso l'Aula Janna, garantendo la regolare partecipazione agli incontri formativi.

Si invita cortesemente i coordinatori di classe a provvedere all'inserimento puntuale delle attività nella bacheca del registro di classe Viva, affinché ogni dettaglio sia debitamente documentato.

Si rammenta, altresì, che le ore fruite in tale contesto dovranno essere **firmate come PCTO – Esperti esterni**, in conformità alle disposizioni vigenti.

Per le classi di Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica le ore dovranno essere firmate come PCTO - Eventi.

Si invitano studenti, docenti e tutto il personale interessato a partecipare con il consueto spirito di crescita professionale e senso di appartenenza, riconoscendo in questa prestigiosa iniziativa un'importante opportunità di arricchimento tecnico, culturale e formativo per l'intera comunità scolastica.

**Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Giuseppina Fazzio**
documento firmato digitalmente ai sensi
del C.D codice della P.A e norme ad esso correlate

