



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
"GIUSEPPE RAVIZZA"**



Indirizzi di studio: **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera,  
Servizi commerciali e Servizi socio-sanitari.**

Sede Centrale B.do M. D'Azeglio 3 - 28100 Novara - tel. 0321627686 - 627790 Fax 032131219 c.f. 80015680038  
Plesso Indirizzo Alberghiero C.so Risorgimento 405 - Tel. 0321-56413 - 0321-657898 Fax 0321-56413  
Sezione staccata Indirizzo Alberghiero Via Odescalchi 11 - 28100 Novara - tel. 0321 475063  
Website: [www.ravizzanovara.edu.it](http://www.ravizzanovara.edu.it) E - mail : [norc01000l@istruzione.it](mailto:norc01000l@istruzione.it) Pec: [norc01000l@pec.istruzione.it](mailto:norc01000l@pec.istruzione.it)

C.245

Novara, 20/03/2019

**Alla Dirigente Scolastica  
Alla DSGA  
Ai coordinatori di classe  
Ai docenti e agli alunni classi:  
5<sup>^</sup> A -B sala  
5<sup>^</sup> A - B - C eno  
Ai referenti di plesso  
Al personale ATA**

**TRASCRIVERE SUL REGISTRO DI CLASSE**

**Oggetto: Progetto " CELIACHIA - PARTE PRATICA DI LABORATORIO DI CUCINA E SALA "**

Nell'ambito del progetto elaborato dalla Regione Piemonte che prevede l'offerta di corsi di formazione rivolti agli studenti degli istituti alberghieri, quali futuri operatori del settore alimentare, le classi **5<sup>^</sup> A - B - C eno / 5<sup>^</sup> A - B sala** parteciperanno all'attività in oggetto, con il personale del **SIAN/ASL - NOVARA**, come indicato nel calendario.

L'attività didattica prevede:

- l'utilizzo di prodotti senza glutine nelle preparazioni alimentari (aspetti tecnologici e gastronomici);
- la dieta senza glutine ( aspetti pratici - prove di cucina);
- la preparazione di un menu senza glutine e il servizio in sala;
- la cucina senza glutine, che cosa fare e che cosa non fare;
- la discussione finale ( problemi e difficoltà emersi );
- il questionario di gradimento e apprendimento/conoscenze.

<b>LUOGO</b>	<b>DATA</b>	<b>GIORNO</b>	<b>ORARIO</b>	<b>CLASSE</b>	<b>ASSISTENZA</b>
Vignale Laboratori di cucina e sala	28/03/2019	Giovedì	Orario curricolare di laboratorio cucina e sala	5 <sup>^</sup> A - B sala 5 <sup>^</sup> A-B-C eno	Docenti in servizio

**Grazie per la collaborazione.**

**Docente Responsabile Progetto  
Prof.ssa F. Fuoco**



**N. 475  
SISTEMA DI GESTIONE  
PER LA QUALITA' CERTIFICATO  
UNI EN ISO 9001:2015**