



**ISTITUTO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"
PALERMO**

CIRCOLARE

I.P.S.S.A.R. "F.P. CASCINO" - PALERMO
Prot. 0026369 del 20/11/2020
(Uscita)

**Al Sito Web della scuola
Ai Sigg. I.T.P
Al D.S.G.A.
SEDE**

OGGETTO: CONVENZIONE UNIVERSITA' DI TERAMO - RE.N.a.IA - CORSO DI STUDI TRIENNALE DI SCIENZE E CULTURE GASTRONOMICHE PER LA SOSTENIBILITÀ.

Con la presente si comunica che il Magnifico Rettore dell'Università di Teramo da quest'anno ha sottoscritto una convenzione con la Re.Na.I.A per la formazione dei docenti tecnico pratici degli Istituti alberghieri, nell'ambito del Corso di Studi triennale di Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità. In base a tale Convenzione l'Università di Teramo garantisce ai docenti che si iscrivono al primo anno del Corso di Scienze e Culture gastronomiche per la sostenibilità, in virtù del percorso professionale svolto, un riconoscimento di CFU per "altre attività formative" (stage e tirocini) fino ad un massimo di 12 CFU e una riduzione del 30% dell'ammontare del contributo onnicomprensivo annuale delle tasse.

Il Corso di Scienze e Culture Gastronomiche non prevede l'obbligo di frequenza ai corsi erogati: per questo motivo, ogni unità didattica potrà essere fruita in presenza o in streaming, secondo le necessità dello studente, non solo per il corrente anno accademico ma anche per quelli a venire.

Indirizzo del Corso di Studi di Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità:

https://www.unite.it/UniTE/Scienze_e_culture_gastronomiche_per_la_sostenibilita_2020_2021

https://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServeFile.php/f/news/guida_studenti_uniteramo_2021.pdf

Per ulteriori informazioni si rimanda alla Convenzione disponibile sul sito della Rete.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella