



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CIRCOLARE

Al sito web dell'istituto
Agli studenti
Ai Docenti
Al Responsabile della succursale
Al D.S.G.A.
SEDE CENTRALE E SUCCURSALE

OGGETTO: "IRINOX MULTIFRESH POTENZA CHE NON INQUINA"- INCONTRO DI AGGIORNAMENTO..

L'Istituto Professionale Alberghiero "A.Beltrame" di Vittorio Veneto che fa parte della RE.NA.I.A organizza un corso di aggiornamento rivolto a tutti i professionisti del settore ed ai docenti che vogliano approfondire tematiche inerenti le nuove tecniche di cucina moderna e l'apporto delle innovazioni tecnologiche nel migliorare i processi di lavoro e favorire la sicurezza e l'igiene alimentare nel rispetto delle norme HACCP. L'incontro è programmato per martedì 15 febbraio 2022 dalle 16.20 alle 18.20. Interverrà lo CHEF ALESSIO GRANZOTTO e si tratteranno le seguenti tematiche

1. Surgelazione frutta fresca (Microcristallizzazione)
2. Petto di pollo CBT (Cook and Chill con sottovuoto)
3. Roast-beef Cbt (Cook and Chill senza sottovuoto)
4. Patate al forno (Surgelazione Delicate)
5. Polpo CBT (Cook and Freeze / Scongellamento)
Verdure sott'olio (Pastorizzazione).

La partecipazione all'evento è possibile tramite piattaforma teams per tutti gli interessati al seguente link:

<https://bit.ly/SC-Irinox>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella