



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

I.S.S. - "F. PAOLO CASCINO"-PALERMO

Prot. 0008851 del 21/03/2022

I (Uscita)

Al sito web dell'istituto

Ai docenti

Agli alunni

Al D.S.G.A

SEDE CENTRALE

OGGETTO: "CONCORSO BASILICATA A TAVOLA".

I Docenti sotto elencati, con le proprie classi terze, quarte o quinte, dovranno organizzarsi per la produzione dei piatti sotto elencati da esporre all'interno del progetto "Basilicata a tavola". Ogni docente provvederà ad organizzarsi autonomamente producendo dovuto buono di prelevamento entro il 24.3.22, scegliendo la data per la consegna delle derrate alimentari in base al proprio orario di esercitazione. Le preparazioni dovranno essere consegnate all' A.T. Signor Asta Guglielmo, in magazzino, entro il 23.4.2022 per la conservazione e la preparazione al trasporto. Per ulteriori chiarimenti rivolgersi al prof. Cascino Roberto 73

Prof. Responsabili di preparazione:	preparazione	Data di consegna in magazzino	Stato di conservazione
Adelfio Rosario	n.15 teglie sfincione siciliano	Entro il 23.4.22	abbattuto
Pillitteri Antonio	n.100 Arancine carne, n.100 Arancine burro già panate	Entro il 23.4.22	Abbattuto
Cascino Roberto 71	Kg.20 Caponata n.120 sarde a beccafico	Entro il 23.4.22	Agrodolce Abbattuto
Giallombardo Giovanni	n.12 Cassata da kg.1,5 già glassate e confezionate	Entro il 23.4.22	Abbattuto
Cammarata Antonino	Kg.10 frutta martorana	Entro il 23.4.22	Ambiente
Di Bella Dario	Kg. 10 friandis di mandorla n. 7 Buccellati	Entro il 23.4.33	Ambiente
Barcellona Roberto	Kg. 5 Pannelle al finocchetto n.300 crocchettine di patate		

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella