

Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio con sede coordinata di Castelvenere

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari – Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Corso Serale IPSEOA Castelvenere

Corso Serale Servizi Socio- Sanitari Faicchio

Faicchio: Via Raffaele Delcogliano e Aldo Iermano cap. 82030 tel. +39 0824863478

Castelvenere: Piazza dei Caduti, cap. 82037 tel. +39 0824940154

Codice fiscale: 90003320620 - Codice meccanografico: BNIS02300V - Codice unico di fatturazione (CUF): UFAQEG8

Email: bnis02300v@istruzione.it - Posta elettronica certificata (PEC): bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it>

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027. Priorità 01 – Scuola e Competenze (FSE+) – Fondo Sociale Europeo Plus – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione A4.A – Sottoazione ESO4.6.A4.A – **Avviso Prot. 59369 del 19/04/2024 FSE+**, Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025, Fondo Sociale Europeo Plus

CUP: F24D24000680007

CODICE PROGETTO: ESO4.6.A4.A-FSEPN- CA-2024-148

TITOLO PROGETTO: Happy students

CALENDARIO e PROGRAMMA

MODULO Cittadinanza attiva

Esperto: Claudio Coletta

Tutor: Vitale Melillo

FIGURA aggiuntiva: Elia Scetta

N.	DATA	Titolo	Descrizione
1.	18/08/2025	Introduzione al settore	Presentazione delle figure professionali, ruoli e mansioni
2.	19/08/2025	La cucina di base	Tagli, cottura, prodotti locali e ricette del territorio
3.	20/08/2025	Il servizio di sala	Accoglienza, servizio di pietanze e bevande, tecniche di servizio.

4.	21/08/2025	Prova pratica e preparazione	Realizzazione ricette della cucina tipica locale e cocktails e sangria
5.	22/08/2025	Il mondo del bar	Realizzazione di cocktails a base di prodotti enologici locali
6.	27/08/2025	Prova pratica e preparazione	Allestimento buffet e preparazione piatti tipici locali con abbinamento di vini e spumanti locali
7.	28/08/2025	Prova pratica e preparazione	Allestimento buffet e preparazione piatti tipici locali con abbinamento di vini e spumanti locali
8.	02/09/2025	Prova pratica e preparazione	Allestimento buffet e preparazione piatti tipici locali con abbinamento di vini e spumanti locali
9.	03/09/2025	Prova pratica e preparazione	Allestimento buffet e preparazione piatti tipici locali con abbinamento di vini e spumanti locali
10.	04/09/2025	Prova pratica e preparazione	Allestimento buffet e preparazione piatti tipici locali con abbinamento di vini e spumanti locali

Le attività della figura aggiuntiva saranno concordate con gli studenti.

Esperto: Claudio Coletta

Tutor: Vitale Melillo