



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"**

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione
Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 **VELLETRI** (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V
tel. 06121125335 ♦ email: RMRH06000V@istruzione.it

Comunicazione n. 181 del 11 febbraio 2026

Agli alunni
Ai genitori
Al personale scolastico
Al DSGA
Al sito web

OGGETTO: Avvio Progetto Corsi professionalizzanti

Si comunica l'avvio del progetto "Corsi professionalizzanti". Il progetto intende approfondire specifiche tematiche relative ai settori Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e gestione eventi. I corsi, completamente gratuiti, si svolgeranno nel pomeriggio dalle 15:30 alle 17:30 a partire dalle prossime settimane (febbraio/marzo 2026). Sono rivolti a tutti gli studenti frequentanti l'Istituto. Per partecipare è necessaria la prenotazione entro il **20 febbraio 2026**, ore 10:00 attraverso il seguente link:

<https://forms.office.com/e/4ZsN0J22zU>

Una volta attivato il corso, gli studenti riceveranno su Teams conferma della partecipazione con l'indicazione delle date dei corsi scelti. L'adesione è obbligatoria. I corsi saranno attivati solo se si raggiungerà un numero minimo di iscrizioni di 10 studenti per ciascun corso.

Tutti i docenti sono invitati ad informare le singole classi di questa opportunità. Si riporta il prospetto dei singoli corsi proposti:

Tipologia di progetto	Durata	Destinatari
Progetto-Arte bianca avanzata: panificazione, pizzeria e prodotti da forno per la ristorazione	12 ore	Rivolto a tutti gli alunni
Progetto-Pane e pizza piccola pasticceria gluten free	12 ore	Rivolto a tutti gli alunni
Progetto-Realizzazione di gelato artigianale	12 ore	Rivolto a tutti gli alunni
Progetto-In punta di coltello	12 ore	Rivolto agli alunni del triennio
Progetto-Advanced	12 ore	Rivolto a tutti gli alunni

Mixology		
Progetto-La birra: cultura, produzione e servizio responsabile nel settore alberghiero	12 ore	Rivolto agli alunni del triennio
Progetto- Il vino, degustazione e abbinamento	12 ore	Rivolto agli alunni del triennio
Progetto-Il mondo del caffè	12 ore	Rivolto a tutti gli alunni

Di seguito si

riportano, più in dettaglio, i contenuti dei singoli corsi:

- ✓ Progetto-Arte bianca avanzata: panificazione, pizzeria e prodotti da forno per la ristorazione. Il corso di approfondimento permetterà di conoscere le materie prime dei prodotti dell'arte bianca, comprendere il processo di lievitazione e maturazione, preparare impasti per pizza e pane, realizzare prodotti da forno.
- ✓ Progetto-Pane e pizza piccola pasticceria gluten free: Il corso permetterà di conoscere la celiachia e l'intolleranza al glutine, distinguere farine e miscele gluten free, prevenire la contaminazione crociata, applicare tecniche di panificazione senza glutine.
- ✓ Progetto-Realizzazione di gelato artigianale: Il corso permetterà di approfondire le basi teoriche e pratiche del gelato, la sua mantecazione e produzione.
- ✓ Progetto-In punta di coltello: Il corso permetterà di conoscere e applicare la giusta tecnica per il disosso delle carni e di realizzare le principali preparazioni della cucina italiana.
- ✓ Progetto-Advanced Mixology: Il corso fornirà strumenti avanzati per progettare drink che coinvolgono il palato in modo tridimensionale.
- ✓ Progetto-La birra: cultura, produzione e servizio responsabile nel settore alberghiero: Il corso permetterà di conoscere la birra come prodotto agroalimentare e culturale, il processo di produzione e i principali stili.
- ✓ Progetto- Il vino, degustazione e abbinamento: Il corso permetterà di conoscere le basi dell'enologia, le tecniche del servizio del vino, della degustazione, dell'abbinamento cibi vini.
- ✓ Progetto-Il mondo del caffè: Il corso permetterà di sviluppare competenze pratiche e teoriche sulla tostatura del caffè, sensibilizzare sulla sua qualità, acquisire tecniche di lavorazione e uso della macchina del caffè.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Sandra Tetti)

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 co. 2 D. lgs. 39/93)

