



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovomonti.edu.it



Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovomonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

DESCRIZIONE: CONTRATTO DI COLLABORAZIONE PER PRESTAZIONE D'OPERA INTELLETTUALE OCCASIONALE- PROGETTO IeFP RIF.PA 2022/2023-REIS014004-"PROGETTO PIZZERIA"

N. registro contratti: 22/2023 – CIG: Z893A8D33A

Prot. n. 5318IV.5 del 22/03/2023

AMMINISTRAZIONE:

Istituto Superiore Statale Tecnico Professionale "Nelson Mandela" di Castelnovo ne' Monti – Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti.

OPERATORE ECONOMICO:

Impresa **N.I.P. s.r.l.** con sede legale in Via Maestri del Lavoro,29-47122 (FC)-P.I. 03527520401- rappresentato legalmente dal Sig. Dovilio Nardi, nella persona dell'esperto proposto Sig. Rosario Mineo.

DECORRENZA E TERMINI VALIDITA' CONTRATTO: dal 22/03/2023 al 30/03/2023.

ATTIVITA' SVOLTE: attività di docenza con gli studenti delle classi 3^B dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera al fine di elargire competenze tecnico-professionali, attraverso attività laboratoriali e una intensificazione della pratica professionale stimolando l'acquisizione di abilità, conoscenze e capacità degli studenti.

La formazione rivolta agli studenti ha come obiettivo quello di fornire le basi per la preparazione della pizza rilasciando un attestato con valenza europea e nello specifico in merito a:

- ✓ storia e teorie della pizza;
- ✓ reologie delle farine classiche;
- ✓ le farine innovative;
- ✓ le farine funzionali;
- ✓ le attrezzature;
- ✓ le tecniche di impastamento dirette, indirette, bighe;
- ✓ la lievitazione, maturazione, pezzatura e formatura;
- ✓ la cottura e finitura dei prodotti;
- ✓ il germe di grano;
- ✓ la pizza classica tonda, pizza contemporanea, pizza in teglia e focacce;
- ✓ le diverse pezzature delle diverse tipologie di pizza;
- ✓ la pizza di grano duro, multicereali, curcuma, alga spirulina, prima macina e farro;
- fornire capacità, conoscenze e competenze specifiche, di natura operativa, finalizzate al conseguimento della qualifica e spendibili nel mondo del lavoro;
- permettere agli studenti di acquisire conoscenze teoriche e abilità pratiche relative alla potatura di produzione dei fruttiferi e della vite ed al controllo fitosanitario degli stessi in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica;
- permettere agli studenti di acquisire conoscenze teoriche e abilità pratiche relative alla potatura di produzione dei fruttiferi e della vite ed al controllo fitosanitario degli stessi in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica.

COSTO TOTALE: € 5.124,00 (comprensivo di IVA). Il compenso verrà liquidato entro 30 giorni dall'emissione della regolare fattura elettronica.

Le informazioni pubblicate nel presente atto sono conformi a quanto iscritto sul contratto depositato agli atti di questa scuola.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Monica Giovanelli

Firma autografa, sostituita a mezzo Stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 2, del D.lgs. 39/1993

Informazioni: il presente atto di affidamento servizi è stato redatto in conformità del contratto stipulato a cui si riferisce; il contratto originale, firmato, è conservato agli atti di questa pubblica amministrazione.

REIS014004 - ADA1E94 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0005318 - 22/03/2023 - IV.5 - U