ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE TECNICO PROFESSIONALE "NELSON MANDELA" CON ANNESSA AZIENDA AGRARIA
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico Turistico
Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Sanità e Assistenza Sociale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Industria e Artigianato per il Made in Italy
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: UFHO4Z
Email: reis014004@istruzione.it - **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

Castelnovo ne' Monti, 19 novembre 2026

Circolare n. 89

Agli studenti delle classi prime, seconde e terze dell'indirizzo alberghiero
Ai genitori e ai tutori
Ai docenti interessati

Oggetto: Avvio dei corsi IeFP interni – Indirizzo alberghiero

Si comunica che, secondo i calendari predisposti, prenderanno avvio i seguenti corsi IeFP interni, riservati agli studenti delle classi prime, seconde e terze dell'indirizzo alberghiero.

1. ARTEBIANCA – Pasticceria di base e prodotti da forno
Il corso approfondirà le tecniche fondamentali degli impasti (frolla, masse montate e lievitati), la panificazione e la preparazione dei panettoni, la gestione delle cotture, le decorazioni di pasticceria e il rispetto delle norme HACCP in laboratorio. È prevista la realizzazione di un ricettario fotografico di classe.

2. Tecniche di Impasto – Pasta fresca e tradizionale
Saranno affrontati lo studio delle farine, la preparazione della sfoglia al mattarello, la lavorazione e la chiusura delle paste ripiene (tortelli, ravioli e cappelletti), le paste all'uovo e di semola e la trafilatura della pasta fresca al bronzo.

3. OpenBook: l'apprendimento oltre la carta – Intelligenza artificiale per lo studio
Gli studenti realizzeranno una Classroom di indirizzo e notebook digitali con libri e appunti scolastici, da utilizzare con un tutor basato sull'intelligenza artificiale che consulta esclusivamente i materiali forniti, per un ripasso preciso ed efficace.

4. Bar Craft Hospitality – Accoglienza e bar
Il percorso, curato da docenti interni, comprenderà la mise en place per eventi di gala, la preparazione di snack salati per il bar didattico, la miscelazione dei principali cocktail IBA con tecniche shake, stir e build, oltre alla preparazione di frullati e smoothies.

Le attività si svolgeranno secondo i calendari previsti per i singoli corsi.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Monica Giovanelli
(Firmato digitalmente)