



Ai genitori, agli alunni e ai docenti delle classi
5Aeno e 5Beno
Al personale ATA
Al DSGA Dott.ssa Gioia Minuti
Al Sito web dell'Istituto

Oggetto: Lezione con esperto sul taglio delle carni bovine.

Il giorno 18 aprile dalle ore 8,00 alle ore 10 le classi in indirizzo seguiranno nei laboratori della sede Dorotee, la lezione sul tema “ La macelleria, il taglio delle carni, gli utilizzi in cucina, le cotture”, grazie all'intervento del Sig. Bonali Alberto proprietario della omonima macelleria. .

Nel rispetto delle regole di igiene tutti i partecipanti al corso sono tenuti ad indossare i dispositivi di protezione sanitaria, ovvero la divisa di cucina completa (gli alunni sprovvisti di divisa completa non potranno seguire la lezione in Laboratorio).

La classe 5BE, alle 8, si recherà direttamente presso la sede Dorotee, nei laboratori, per assistere all'evento.

Dalle 10 proseguirà le lezioni in aula 4.6 con i seguenti docenti:.

10-10,55 proff. Alongi e Barbieri

10,55-11,50 proff. Falliva, Mangano e Barbieri

12-13,50 proff. Fedeli e Alini

I docenti avranno cura di dettare l'avviso e segnare sul registro elettronico il numero della circolare e l'oggetto.

**Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Nicoletta Ferrari**