

### Circolare Interna n°43

A docenti della classe 2° e 3°  
agli allievi della classe 2° e 3°  
agli educatori del convitto: Francesco Sozzio , Calogera Nicolosi e Gianni Acciaio  
e, p.c. al responsabile del convitto prof. Migliardi  
al Dirigente scolastico  
ai coordinatori di classe prof.ssa Danzi e prof.Bressan  
alla Dsga

### Oggetto: stage in azienda classi 2° e 3°

Come deliberato in sede di CdC, si ricorda che le classi in oggetto saranno impegnate in un periodo di stage **dal 06 al 26 febbraio '12 (compreso)**.

Martedì 31 gennaio p.v. dalle ore 11.05 alle ore 12.05, gli studenti delle classi coinvolte, si recheranno c/o la sala ristorante per un incontro preparatorio allo stage coordinato dai referenti Sig.ra Bruna Paccagnella e prof.Fusco.

Di seguito sono riportate le dislocazioni definitive degli studenti:

	Allievi classe II	Settore	Dislocazione	Alloggio in hotel
1	Alverà Serafino	Sala-Bar	HOTEL CRISTALLO	NO
2	Aquilini Marco	Sala-Bar	HOTEL PONTECHIESA	NO
3	Chamat Taib	Sala-Bar	HOTEL MIRAGE	NO
4	Colloi Simone	Cucina	RISTORANTE AL CAMIN	NO
5	Cordella Simone	Cucina	PASTICCERIA GHEDINA	NO
6	Frison Riccardo	Cucina	HOTEL DES ALPES	NO
7	Hepp Aaron	Sala-Bar	RISTORANTE RA STUA	NO
8	Menardi Luca	Cucina	RISTORANTE TIVOLI	NO
9	Mosco Gaia	Ricevimento	HOTEL AMBRA	NO
10	Pintossi Giulia	Sala-Bar	HOTEL ANCORA	NO
11	Sorarù Annalaura	Sala-Bar	RISTORANTE TIVOLI	NO
12	Todesco Tommaso	Cucina	HOTEL SAVOIA	NO
13	Traina Michael	Cucina	SCUOLA INFANZIA CORTINA	NO
14	Zardini Silvia	Ricevimento	HOTEL AQUILA	NO

	Allievi classe III	Settore	Dislocazione	Alloggio in hotel
1	ApollonioAlberto	Cucina	HOTEL FRANCESCHI	NO
2	Arena Matteo	Cucina	HOTEL ROSAPETRA	NO
3	Dermishaj Ingrida	Cucina	PASTICCERIA FIORI (San Vito di Cadore)	NO
4	Gabrielli Alberto	Cucina	HOTEL ARGENTINA	NO
5	Hoffer Nicola	Cucina	HOTEL SPORTING VILLA BLU	NO
6	Kanapari Mirela	Cucina	HOTEL COLLI (S.VITO)	NO
7	Kratter Federico	Cucina	HOTEL EUROPA	NO
8	Melchiori Nicola	Cucina	RISTORANTE EL ZOCO	NO
9	Pivetta Angelica	Cucina	HOTEL ROSA PETRA	NO
10	Pompanin Daniele	Cucina	HOTEL PONTE CHIESA	NO
11	Tormen Filippo	Cucina	RISTORANTE ARISTON	NO
12	Venini Mattia	Cucina	HOTEL CRISTALLO	NO
13	Zanettin Enrico	Cucina	HOTEL FALORIA	NO
14	Zangiacomi Sergio	Cucina	HOTEL TRIESTE	NO

Per gli allievi convittori, gli orari di entrata e uscita saranno concordati direttamente con i responsabili.

Si ricorda ai colleghi di concordare con il Resp. di sede, le modalità di gestione delle ore di lezione previste in detti periodi (messa a disposizione, banca ore, ...)

*Responsabile Ist. Prof. per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità alberghiera  
Christian Bressan*

Cortina d'Ampezzo, 24/01/2012