



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO "L. PIRANDELLO"  
SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° E 2°GRADO  
VIA ENNA n° 7 – 92031 LAMPEDUSA E LINOSA (AG)  
Tel. 0922/970439 - C.F. 80006700845- C.M. AGIC81000E - C.U. UFJ8SV  
[agic81000e@istruzione.it](mailto:agic81000e@istruzione.it) - [agic81000e@pec.istruzione.it](mailto:agic81000e@pec.istruzione.it)  
Sito web [www.scuoledilampedusa.edu.it](http://www.scuoledilampedusa.edu.it)

Circolare n.253/2023-2024

Lampedusa,30/05/2024

I.OMNIC. PIRANDELLO LAMPEDUSA  
Prot. 0007015 del 30/05/2024  
V-1 (Uscita)

Alla responsabile di plesso  
prof.ssa Brischetto Irene

Alla Funzione Strumentale Area 5  
prof. Giammona Giovanni

Ai docenti di sala e cucina  
Prof.ri Di Caudo, Maraventano,

Agli studenti del triennio dell'IPSEOA

All'assistente tecnico  
Sig.ra Lentini Giuseppina

All'assistente tecnico  
Sig. Pucillo Maurizio

Al DSGA

Al sito web

**Oggetto:** Corso aggiornamento professionale "Campari Academy", Premium Spirits e bar mixology.

Nell'ambito delle attività di aggiornamento professionale del dipartimento di sala e vendita, martedì 04 giugno e mercoledì 05 giugno 2024 alle ore 15:00, nell'aula magna della scuola secondaria di secondo grado, si svolgeranno due giornate di approfondimento sui *Premium Spirits* sulle caratteristiche, differenze e curiosità tra le principali categorie di distillati: Vodka, Tequila, Bourbon, Rum.

Le giornate di formazione prevedono i seguenti temi:

- Conoscere la figura del bartender moderno: attrezzature e tecniche di preparazione
- Conoscere le basi per la costruzione di cocktails semplici e complessi
- Introduzione al mondo delle bevande alcoliche: fermentazione e distillazione
- Premium Spirits: Impariamo a conoscerli. Caratteristiche, differenze e curiosità tra le principali categorie di distillati: Vodka, Tequila, Bourbon, Rum
- Amari e Bitter: dalla medicina alla mixology
- Focus sul Negroni a 100 anni dalla sua nascita: storia, curiosità e laboratorio preparazione Negroni con i discendenti.

Tutti gli studenti, rigorosamente in divisa, si recheranno direttamente nell'aula magna dell'istituto. Al corso parteciperanno anche i ristoratori e albergatori locali.

La partecipazione degli studenti rientra nel modulo di orientamento formativo previsto dalle Linee Guida per l'Orientamento delineato dal DM 328 del 22 dicembre 2022.

Il Dirigente scolastico reggente  
Claudio Argento