



Finanziato dall'Unione Europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del merito



**Italiadomani**  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**“VINCENZO GIOBERTI”**

Circ.235

Roma, 3/03/2025

Agli studenti classi quarte  
Enogastronomia Sala e Gestione eventi  
Enogastronomia–Innovazione  
Ai docenti classi quarte  
Ai genitori

**Oggetto:** Selezione concorsuale "Cooking quiz" indirizzo Enogastronomia –Innovazione e Enogastronomia Sala e Gestione eventi

Si comunica che il giorno 12 marzo 2025 dalle ore 9:00 alle ore 12:30 si svolgerà la selezione concorsuale Cooking quiz. Cooking quiz è il concorso didattico itinerante promosso da ELI-PLAN (casa editrice), dall'ALMA (scuola internazionale di cucina italiana) e da Re.Na.IA (rete nazionale istituti alberghieri), è riservato agli studenti delle classi quarte degli istituti alberghieri di tutta Italia, è promosso da ELI-PLAN (casa editrice), dall'ALMA (scuola internazionale di cucina italiana) e da Re.Na.IA (rete nazionale istituti alberghieri). Obiettivo del progetto didattico è la formazione degli studenti in modo innovativo, utilizzando tecnologie vicine alle generazioni nativo-digitali, sensibilizzando e informando gli studenti sulle tecniche di cucina e i principi di una sana e corretta alimentazione. Dopo la lezione tenuta da un docente dell'ALMA, si darà il via a una gara tra studenti che, suddivisi in squadre, si sfideranno in un quiz, il cui scopo è verificare le nozioni apprese. La finalissima nazionale vedrà sfidarsi le migliori classi di tutto il Paese tra attività didattiche e di svago alla presenza di guest chef a sorpresa. La classe vincitrice si aggiudicherà un Workshop Didattico su misura presso l'ALMA.

Le attività si terranno presso l'aula magna della sede di via dei Genovesi secondo le seguenti modalità:

dalle ore 9:00 alle ore 10:30 la selezione concorsuale coinvolgerà la rappresentanza degli studenti delle classi 4g - 4h-4i -4L- 4m- di Enogastronomia- Innovazione;

dalle ore 11:00 alle ore 12:30 la selezione concorsuale coinvolgerà la rappresentanza degli studenti delle classi: 4b - 4c- 4d di Enogastronomia Sala e Gestione eventi;

I docente di indirizzo Enogastronomia - innovazione comunicheranno al prof. Matrecano i nominativi degli alunni (8 totali) che rappresenteranno la classe.

I docente di indirizzo di Enogastronomia Sala e Gestione eventi comunicheranno al prof. Di Lisa i nominativi degli alunni (10 totali) che rappresenteranno la classe.

La rappresentanza degli studenti della classe 4L, previa autorizzazione, alle ore 8:20 sarà accompagnata nella sede di via dei Genovesi dal docente Di Lisa o Annunziata V. e al termine dell'attività rientrerà presso la sede di via della Paglia con il medesimo docente.

La rappresentanza della classe 4B -4D, previa autorizzazione, alle ore 10:30 sarà accompagnata nella sede di via dei Genovesi dal prof. Di Lisa e al termine dell'attività rientrerà presso la sede di via della Paglia con il medesimo docente.

I lavori saranno coordinati dai docenti: Luca Bottoni, Claudio Matrecano, Alessio Di Lisa e Alessandro Cavallo

F.to La Dirigente Scolastica  
Carla Parolari  
Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3 comma 2  
del D.Lgs n° 39/1993

Via della Paglia, 50 - 00153 ROMA ☎  
06.121128025

Via dei Genovesi 30/c – 00153 ROMA ☎  
06.121123420 RMRH07000D  
C.F. 97846650584

[www.alberghierotrastevere.edu.it](http://www.alberghierotrastevere.edu.it)

✉ [rmrh07000d@istruzione.it](mailto:rmrh07000d@istruzione.it)

✉ [rmrh07000d@pec.istruzione.it](mailto:rmrh07000d@pec.istruzione.it)

