



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- *ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA* -

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

www.alberghiero.it e-mail: BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio

Molfetta, 08/04/2019

Circolare n 187

Ai Docenti
AI DSGA
Ai Studenti
Al personale ATA

**Oggetto: Pubblicazione risultati 2^a fase - 13^a Campionato Turistico Enogastronomico
a.s. 2018/2019 / RETTIFICA**

Visti gli atti della Commissione.
Visti i regolamenti di Concorso.

Si pubblicano in allegato alla presente i risultati delle prove del Campionato.
Le classi che hanno superato la seconda fase sono:

**1^AA – 1^AB – 1^AC – 1^AN;
2^AA – 2^AL – 2^AQ – 2^AP;
3^AE/S – 3^AF/S;
3^AA/P (1° gruppo) – 3^AB/P (2° gruppo)
3^AA/C – 3^AF/C;
4^AA/P (2° gruppo) – 4^AB/P (3° gruppo);
4^AE/S – 4^AC/S;
4^AA/C – 4^AB/C;
4^AA/T (2° gruppo) – 4^AB/T (2° gruppo)**

I coordinatori delle classi che hanno superato la 2^a fase, vorranno cortesemente invitare gli alunni alla successiva fase finale che si svolgerà nei giorni indicati nel calendario in allegato.

Si allegano i risultati conseguiti nella 2^a fase.

Il Dirigente Scolastico
prof. Antonio Natalicchio
(firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93)

3^ FASE – FINALE (PRIME CLASSI)

Data	Inseidamento classe	Inseidamento commissione	classe	LABORATORIO SALA	SPOGLIATOIO	LABORATORIO
15/04/2019 Lunedì	8.00	10.00 – 11.30	1^A	SALA-BAR	1	PASTICCERIA 1
15/04/2019 Lunedì	10.00	12.00 – 14.00	1^B	SALA-BAR	CLASSE	CUCINA AMALFI
16/04/2019 martedì	8.00	10.00 – 11.30	1^C	SALA-BAR	1	CUCINA AMALFI
16/04/2019 Martedì	10.00	12.00 – 14.00	1^N	SALA-BAR	CLASSE	PASTICCERIA 1

3^ FASE – FINALE (SECONDE CLASSI)

Data	Inseidamento classe	Inseidamento commissione	classe	LABORATORIO SALA	SPOGLIATOIO	LABORATORIO
15/04/2019 Lunedì	8.00	10.00 – 12.00	2^A	SALA VENEZIA	2	CUCINA MULTIM.
15/04/2019 Lunedì	10.00	12.30 – 14.30	2^Q	SALA VENEZIA	CLASSE	CUCINA VENEZIA
16/04/2019 martedì	8.00	10.00 – 12.00	2^L	SALA VENEZIA	2	CUCINA MULTIM
16/04/2019 martedì	10.00	12.30 – 14.30	2^P	SALA VENEZIA	CLASSE	CUCINA VENEZIA

3^ FASE – FINALE (CLASSI TERZE)

Data	Inseidamento classe	Inseidamento commissione	Classe Enogastronomia	Classe di sala	Classe e gruppo di Pasticceria	LABORATORIO
15/04/2019 Lunedì	12.00	14.00/17.00	3^A/C	3^E/S	3^A/P (1° gruppo)	Sala Misino Cucina 2 Cucina 1
17/04/2019 martedì	8.00	09.00 / 12.30	3^F/C	3^F/S	3^B/P (2° gruppo)	Sala Misino Cucina 1 Cucina 2

3^ FASE – FINALE (CLASSI QUARTE)

Data	Inseidamento classe	Inseidamento commissione	Classe Enogastronomia	Classe di sala	Classe e gruppo di Pasticceria	Classe e gruppo di Ricevimento	LABORATORIO
15/04/2019 Lunedì	8.00	09.00 / 12.30	4^A/C	4^C/S	4^A/PAST 2° GRUPPO	4^B/T 2° gruppo	Sala Valentino Cucina 1 Cucina 2
16/04/2019 martedì	8.00	09.00 / 12.30	4^B/C	4^E/S	4^B/PAST 3° GRUPPO	4^A/T 2° gruppo	Sala Valentino Cucina 1 Cucina 2

Il Dirigente Scolastico
prof. Antonio Natalicchio
(firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93)