



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

15° CAMPIONATO TURISTICO ENOGASTRONOMICO
CLASSI SECONDE

Data	Classe	Insiediamento Classe	Insiediamento Commissione	Laboratorio Sala	Laboratorio cucina	Spogliatoio
20/03/2023 Lunedì	2^L	8,00	09,30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Venezia	
20/03/2023 Lunedì	2^D	10,00	11,30 – 14.00	Sala Gadaleta	Cucina Multimediale	
21/03/2023 Martedì	2^I	8,00	09,30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Venezia	
21/03/2023 Martedì	2^G	10,00	11,30 – 14.00	Sala Gadaleta	Cucina Multimediale	
22/03/2023 Mercoledì	2^B	8,00	09,30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Multimediale	
22/03/2023 Mercoledì	2^A	10,00	11,30 – 14.00	Sala Gadaleta	Cucina Amalfi	
23/03/2023 Giovedì	2^H	8,00	09,30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Multimediale	
23/03/2023 Giovedì	2^E	10,00	11,30 – 14.00	Sala Gadaleta	Cucina Venezia	
24/03/2023 Venerdì	2^C	8,00	09,30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Multimediale	
24/03/2023 Venerdì	2^M	10,00	11,30 – 14.00	Sala Gadaleta	Cucina Venezia	
25/03/2023 sabato	2^F	8,00	09,30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Multimediale	

La classe del secondo turno entra alle ore 10.00 nell'Istituto, il gruppo di cucina si sposterà nel laboratorio designato, invece il gruppo di sala e ricevimento occuperà il Laboratorio di Sala/Bar dalle ore 10.00 alle ore 11.00 con il docente designato in modo tale da iniziare la preparazione preliminare per la preparazione al flambé.

**Il referente del Concorso
Prof. Gerardo PEPE**