



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S.P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [nnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:nnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [nnrh030001@istruzione.it](mailto:nnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

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



---

**CIRCOLARE N. 369**

Rimini, 13/2/2026

**Agli alunni della classe I F  
Ai loro genitori  
All'Ufficio Didattica  
All'ufficio Personale  
Al DSGA, dott. Capriulo Dante**

**OGGETTO: Percorso quadriennale - Avvio ulteriori attività curriculari - Moduli di panificazione e di cucina vegetariana**

Si comunica agli alunni in indirizzo che da lunedì 16 febbraio avranno inizio i moduli specialistici di panificazione e cucina vegetariana che si terranno dalle ore 14.30 alle ore 18.30 presso la cucina 2 della sede centrale. Questo un primo calendario:

| <b>Data</b> | <b>Argomento</b>                              |
|-------------|-----------------------------------------------|
| 16 febbraio | Taralli, crackers, grissini e impasti diretti |
| 23 febbraio | Pizze e focacce con biga                      |
| 2 marzo     | Pizze tonde e panzerotti                      |
| 9 marzo     | Pane da taglio con biga                       |
| 16 marzo    | Menù completo vegetariano (I)                 |
| 23 marzo    | Menù completo vegetariano (II)                |
| 30 marzo    | Menù completo vegetariano (III)               |

Le rimanenti 6 ore del percorso formativo saranno calendarizzate e comunicate con successiva circolare.

Trattandosi di attività laboratoriale, gli alunni devono portare con sé la divisa.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
*Sabina Fortunati*