



**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 - E mail: nnrh030001@istruzione.it

Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

www.alberghieromalatestarimini.edu.it

CIRCOLARE N. 541

Rimini, 21/4/2026

**Agli alunni delle classi III AB, III B, III C, III D, IV AB, IV B, IV C, IV E, IV F
Ai loro genitori
Ai docenti delle classi
All'Ufficio Didattica**

OGGETTO: Convegno "Cucinare o Assemblare: gli alimenti ultra-processati tra nutrizione e sicurezza alimentare"

Si comunica che, nell'ambito delle attività di orientamento e approfondimento professionale legate al settore enogastronomico, le classi in indirizzo parteciperanno al convegno in oggetto, che si terrà martedì 28 aprile presso il Centro Congressi SGR in via Chiabrera 34/D a Rimini.

Gli alunni saranno accompagnati dai proff. Angelini, Barberini, Bonissone, Cenni, Clivio, Montebelli, Pascale, Potuto, Quondamatteo, Rossi, Sposato, Succi, Tonziello, Toto, Tufano, Valentini F. e Zannoni e dagli educatori Rossi e Ruberto.

Le classi delle sedi di Rimini inizieranno regolarmente le lezioni alle ore 8.00, partiranno da scuola alle ore 8.30 e si recheranno a piedi presso la sede dell'SGR. Al termine del convegno rientreranno a scuola allo stesso modo, indicativamente per le ore 13.00.

Le classi della sede di Bellaria si ritroveranno con gli insegnanti accompagnatori alla stazione ferroviaria di Bellaria alle ore 8.05 per recarsi presso l'SGR utilizzando i mezzi pubblici (treno e metromare). Al termine del convegno torneranno alla stazione ferroviaria di Bellaria per le ore 14.05. La classe IV AB rientrerà a scuola con i proff. Rossi e Barberini fino alle ore 16.00, termine delle lezioni curricolari.

Gli alunni dovranno procurarsi autonomamente i biglietti dei mezzi di trasporto.

Il convegno rappresenta un'occasione di riflessione critica sul ruolo dello chef contemporaneo e sulla qualità delle materie prime. Gli alunni saranno guidati ad analizzare la differenza tra la trasformazione artigianale dei prodotti locali e l'impiego di alimenti ultra-processati, con focus su nutrizione, etichettatura e consapevolezza alimentare.

Le ore trascorse al convegno sono da considerarsi a tutti gli effetti attività di orientamento professionale e verranno considerate nell'ambito del percorso di Educazione Civica, data la stretta correlazione tra i temi trattati e lo sviluppo di una cittadinanza consapevole rispetto alla salute e alla sostenibilità ambientale.



**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 - E mail: nnrh030001@istruzione.it

Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

www.alberghieromalatestarimini.edu.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Sabina Fortunati

DA RESTITUIRE AL DOCENTE REFERENTE COORDINATORE

Il/La sottoscritto/a genitore/tutore dell'alunno/a
....., frequentante la classe autorizza la partecipazione di suo/a figlio/a
all'attività indicata nella circolare n. del 21/4/2026 avente ad oggetto **Partecipazione convegno Coldiretti**.

Rimini, _____

Firma
