

AVVISO n. 315

Agli studenti delle classi V
Alle Famiglie
Al personale

Oggetto: Scuola di Alta Formazione "Costaggini TerminilloLab".

L'iniziativa "Costaggini TerminilloLab" apre alla seconda annualità come Corso di alta formazione professionale legato ai diversi indirizzi di studio dell'Istituto, da svolgersi dopo il conseguimento del Diploma di maturità.

I Corsi saranno rivolti agli alunni in uscita delle classi Quinta e consentiranno di integrare e arricchire i percorsi di istruzione non formale (learning by doing) che durante il difficile periodo pandemico hanno subito ricadute negative.

Il cronoprogramma del piano formativo dei Corsi prevede

- quattro settimane di lezioni teoriche e pratiche presso i Laboratori del nostro Istituto con inizio nel mese di luglio 2022 e termine nel mese di agosto
- una settimana di approfondimento in Aziende, Consorzi, Enti accreditati
- tre mesi di stage in strutture qualificate del settore tra settembre e dicembre 2022
- restituzione finale nel mese di dicembre 2022.

Attraverso il finanziamento del Ministero dell'Istruzione, il costo del corso sarà a totale carico dell'Istituto "Costaggini" che in questo modo ha inteso investire nel futuro dei propri studenti mettendo in campo tutte le proprie risorse umane, professionali e strumentali nonché le collaborazioni consolidate nel tempo.

Gli studenti interessati dovranno esprimere la volontà di partecipazione compilando il modello in allegato entro il **6 giugno 2022**.

A seguito dello scrutinio finale del mese di giugno, verrà stilata una graduatoria provvisoria degli idonei alla partecipazione al corso che terrà conto dei seguenti criteri

- 1) Credito finale di ammissione all'Esame di Stato
- 2) Valutazione nella disciplina pratica di indirizzo
- 3) Valutazione nella Lingua inglese e nella seconda lingua straniera studiata (limitatamente ai corsi di Accoglienza Turistica e Sala vendita)
- 4) Valutazione in Scienza e cultura dell'alimentazione (limitatamente ai corsi di Enogastronomia- Cucina e Enogastronomia- Prodotti dolciari e industriali).

La graduatoria definitiva verrà pubblicata a seguito dell'esito dell'Esame di Stato in quanto il voto ottenuto contribuirà al punteggio finale.

I Corsi sono riservati a

n.25 studenti del Corso Enogastronomia Cucina e Pasticceria e n.8 studenti del Corso di Enogastronomia Sala e vendita;

n.15 studenti del corso Accoglienza turistica.

Il Dirigente Scolastico
Alessandra Gnofri



Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113

Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635

Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862

C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020