

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 1 di 4
---	--	----------------------------------

Circolare n. 293

Vittorio Veneto, 21/12/2015

Ai docenti delle classi quinte

Alla FS prof.ssa Tomasi Paola

S E D E

OGGETTO: Informazioni relative al Master delle classi 5^a in relazione al Project Work

Si comunica che sono state pianificate le date degli incontri (di seguito allegate) del percorso del master di cui in oggetto.

Pertanto, in caso di visite o uscite, i docenti dovranno tener conto delle date indicate in allegato per evitare l'accavallamento degli impegni. Si prega inoltre di controllare gli orari e segnalare tempestivamente, in Vicepresidenza, eventuali sovrapposizioni.

Gli studenti saranno informati dell'inizio delle lezioni a mezzo circolare. Si ricorda che l'attività rientra nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro e che gli studenti dovranno, con puntualità, firmare la presenza nell'apposito registro entro il giorno successivo. Il Dirigente Scolastico verificherà la registrazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. Letizia Cavallini

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 c.2 D.Lgs 39/1993

SCHEMA	6.A	UDA. Project Work.	Master professionalizzante in gestione delle imprese Ristorative e di Sala e Vendita
---------------	------------	---------------------------	---

n°	Docenti	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
0	Prof.ssa Letizia Cavallini, Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R. Beltrame di Vittorio Veneto.	Presentazione Master a.s. 2015/2016	Mart. 12/01/2016 h. 14.00	
1	Prof. Pasquale Di Nunno, già dirigente scolastico, docente ordinario di filosofia e storia, con collaborazioni con l'Università di Padova e con il MIUR.	Cultura umanistica e orientamento progettuale nel curriculum formativo di uno studente degli Istituti Professionali.	Mart. 12/01/2016 h. 14.00-16.00	2
2	Prof. Alessandro Sensidoni, professore ordinario di Tecnologie Alimentari, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine	Cibo e colore, emozioni ed analisi sensoriale: aggiornamenti tecnico scientifici per le tecnologie alimentari	Giov. 14/01/2016 h. 14.00-16.00	2
3	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo.	Tossinfezioni alimentari e contaminazione degli alimenti. I principi fondamentali per la sicurezza alimentare. Casistica aziendale.	Martedì 9/2/2016 h. 14.00-16.00	2
4	Dott.ssa Donatella Peressini, docente di Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno e di Proprietà meccaniche degli alimenti, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.	Struttura degli impasti e qualità tecnologica".	Giov. 11/02/2016 h. 14.00-16.00	2
5	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo.	Legislazione in materia di di sicurezza alimentare e principi base per l'elaborazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Casistica aziendale.	Martedì 16/2/2016 h. 14.00-16.00	2
6	Prof. Stefano Trizzino, docente ordinario presso l'IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, consulente in materia di sicurezza sul lavoro	Legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro: l'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven. 19/02/2016 h. 14.00-16.00	2
7	Dott. Andrea Da Re, legale rappresentante della società di revisione RE-VISION Srl, dottore commercialista e revisore dei conti, dottorato in scienza dell'impresa presso l'Università di Udine	Gestione della programmazione dell'attività: la costruzione di un business plan nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven.. 26/02/2016 h. 14.00-16.00	2
8	Dott. Giuseppe Ferraresi, Confartigianato di Treviso, consulente del lavoro iscritto all'Albo dei Consulenti del Lavoro di Treviso	Gestione del personale dipendente: contratti di lavoro e busta paga nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven. 11/03/2016 h. 14.00-16.00	2
9	Dott.ssa Letizia Vendrame, dottore commercialista ed esperto contabile, revisore legale.	Gestione degli adempimenti amministrativi per l'avvio dell'attività turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Giov. 17/03/2016 h. 14.00-16.00	2
10	Prof.ssa Sabrina Moret, professore associato di chimica degli alimenti, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.	I contaminanti chimici nei prodotti alimentari: studio di alcuni casi ed analisi dei risultati della loro ricerca negli alimenti	Ven. 18/03/2016 h. 14.00-16.00, in	2
11	Dott. Omar Cescut, consulente in marketing e comunicazione delle imprese ristorative, associato FCSI Italia	Gestione del marketing e della comunicazione nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Mart. 22/03/2016 h. 14.00-16.00	2
12	Dott. Andrea Bullita, Banca della Marca, esperto in valutazione affidabilità progetti d'impresa.	Analisi dell'affidamento bancario dei progetti d'impresa. Casistica aziendale.	Merc. 23/03/2016 h. 14.00-16.00	2
13	Dott. Pierluigi Bazzo, consulente nella comunicazione aziendale e digital artist.	Comunicazione e brand identity. Casistica aziendale.	Merc. 30/03/2016 h. 14.00-16.00	2
14	Dott. Massimo Cettolin, funzionario dell'ufficio fidi di Banca delle Prealpi di Tarzo, esperto in finanziamenti alle imprese	Gestione dei finanziamenti esterni: l'accesso al credito bancario e le tipologie di finanziamenti alle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Giov.. 31/03/2016 h. 14.00-16.00	2
15	Arch. Vittorio Valenti, dottorato presso l'Università di Bologna, iscritto all'ordine degli architetti di Modena, libero professionista con specializzazione nella progettazione di cucine professionali, associato FCSI Italia	Le frontiere della progettazione della cucina professionale: Tecnologia, tecnica, sicurezza, efficienza ma anche design. Casistica aziendale.	Ven. 08/04/2016 h. 14.00-16.00	2
16	Dott. Massimo Scuccato, tecnologo alimentare con specializzazione nell'implementazione di sistemi per la qualità e sicurezza, docente presso Istituti Superiori e Università di Udine e Padova, associato FCSI Italia	La qualità nelle imprese ristorative: le migliori pratiche professionali e i processi di certificazione di prodotto e di sistema. Casistica aziendale.	Mart. 12/04/2016 Orario 14-16	2
17	Dott. Luigi Tonellato, consulente iscritto all'albo professionale ordine dei biologi, socio di Master Group Srl e associato FCSI Italia	Strumenti per la gestione della qualità alimentare e tracciabilità alimentare nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Ven.. 15/04/2016 h. 14.00-16.00	2
18	Prof. Giampiero Sacchi, docente presso il consorzio polidesign del politecnico di Milano, iscritto all'ordine degli architetti di Milano, libero professionista con specializzazione nella progettazione di cucine professionali,	L'organizzazione della progettazione di una attività di ristorazione, sala e vendita. Casistica Aziendale.		2

SCHEDA		6.A	UDA. Project Work.	Master professionalizzante in gestione delle imprese di prodotti dolciari artigianali e industriali	
n°	Docenti	Frequenza			
		Argomento	Data	Ore	
0	Prof.ssa Letizia Cavallini, Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R. Beltrame di Vittorio Veneto.	Presentazione Master a.s. 2015/2016	Mart. 12/01/2016 h. 14.00		
1	Prof. Pasquale Di Nunno, già dirigente scolastico, docente ordinario di filosofia e storia, con collaborazioni con l'Università di Padova e con il MIUR.	Cultura umanistica e orientamento progettuale nel curriculum formativo di uno studente degli Istituti Professionali.	Mart. 12/01/2016 h. 14.00-16.00	2	
2	Prof. Alessandro Sensidoni, professore ordinario di Tecnologie Alimentari, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine	Cibo e colore, emozioni ed analisi sensoriale: aggiornamenti tecnico scientifici per le tecnologie alimentari	Giov. 14/01/2016 h. 14.00-16.00	2	
3	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo.	Tossinfezioni alimentari e contaminazione degli alimenti. I principi fondamentali per la sicurezza alimentare. Casistica aziendale.	Martedì 9/2/2016 h. 14.00-16.00	2	
4	Dott.ssa Donatella Peressini, docente di Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno e di Proprietà meccaniche degli alimenti, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.	Struttura degli impasti e qualità tecnologica".	Giov. 11/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
5	Sig.ra Manuela Sossai, titola della Top Banqueting di Conegliano	Il dessert negli eventi	Lun. 15/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
6	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo.	Legislazione in materia di di sicurezza alimentare e principi base per l'elaborazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Casistica aziendale.	Martedì 16/2/2016 h. 14.00-16.00	2	
7	Prof. Stefano Trizzino, docente ordinario presso l'IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, consulente in materia di sicurezza sul lavoro	Legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro: l'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven. 19/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
8	Dott. Andrea Da Re, legale rappresentate della società di revisione RE-VISION Srl, dottore commercialista e revisore dei conti, dottorato in scienza dell'impresa presso l'Università di Udine	Gestione della programmazione dell'attività: la costruzione di un business plan nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven.. 26/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
9	Dott. Giuseppe Ferraresi, Confartigianato di Treviso, consulente del lavoro iscritto all'Albo dei Consulenti del Lavoro di Treviso	Gestione del personale dipendente: contratti di lavoro e busta paga nelle turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven. 11/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
10	Dott.ssa Letiza Vendrame, dottore commercialista ed esperto contabile, revisore legale.	Gestione degli adempimenti amministrativi per l'avvio dell'attività turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Giov. 17/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
11	Prof.ssa Sabrina Moret, professore associato di chimica degli alimenti, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.	I contaminanti chimici nei prodotti alimentari: studio di alcuni casi ed analisi dei risultati della loro ricerca negli alimenti	Ven. 18/03/2016 h. 14.00-16.00, in	2	
12	Dott. Omar Cescut, consulente in marketing e comunicazione delle imprese ristorative, associato FCSI Italia	Gestione del marketing e della comunicazione nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Mart. 22/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
13	Dott. Andrea Bullita, Banca della Marca, esperto in valutazione affidabilità progetti d'impresa.	Analisi dell'affidamento bancario dei progetti d'impresa. Casistica aziendale.	Merc. 23/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
14	Dott. Pierluigi Bazzo, consulente nella comunicazione aziendale e digital artist.	Comunicazione e brand identity. Casistica aziendale.	Merc. 30/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
15	Dott. Massimo Cettolin, funzionario dell'ufficio fidi di Banca delle Prealpi di Tarzo, esperto in finanziamenti alle imprese	Gestione dei finanziamenti esterni: l'accesso al credito bancario e le tipologie di finanziamenti alle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Giov.. 31/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
16	Arch. Vittorio Valenti, dottorato presso l'Università di Bologna, iscritto all'ordine degli architetti di Modena, libero professionista con specializzazione nella progettazione di cucine professionali, associato FCSI Italia	Le frontiere della progettazione della cucina professionale: Tecnologia, tecnica, sicurezza, efficienza ma anche design. Casistica aziendale.	Ven. 08/04/2016 h. 14.00-16.00	2	
17	Dott. Massimo Scuccato, tecnologo alimentare con specializzazione nell'implementazione di sistemi per la qualità e sicurezza, docente presso Istituti Superiori e Università di Udine e Padova, associato FCSI Italia	La qualità nelle imprese ristorative: le migliori pratiche professionali e i processi di certificazione di prodotto e di sistema. Casistica aziendale.	Mart. 12/04/2016 Orario 14-16	2	
18	Dott. Luigi Tonellato, consulente iscritto all'albo professionale ordine dei biologi, socio di Master Group Srl e associato FCSI Italia	Strumenti per la gestione della qualità alimentare e tracciabilità alimentare nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Ven.. 15/04/2016 h. 14.00-16.00	2	

SCHEDA		6.A	UDA. Project Work.	Master professionalizzante in gestione delle imprese turistiche	
n°	Docenti	Frequenza			
		Argomento	Data	Ore	
0	Prof.ssa Letizia Cavallini, Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R. Beltrame di Vittorio Veneto.	Presentazione Master a.s. 2015/2016	Mart. 12/01/2016 h. 14.00		
1	Prof. Pasquale Di Nunno, già dirigente scolastico, docente ordinario di filosofia e storia, con collaborazioni con l'Università di Padova e con il MIUR.	Cultura umanistica e orientamento progettuale nel curriculum formativo di uno studente degli Istituti Professionali.	Mart. 12/01/2016 h. 14.00-16.00	2	
2	Dott. Renato Grando, responsabile Condotta di Conegliano Ass. Slow Food	Correlazione tra Associazione Slow food, territorio e turismo. I preside slow Food	Merc. 13/01/2016 h. 14.00-16.00	2	
3	Dott. Giovanni Follador, presidente UNPLI Veneto	L'attività delle pro loco nella valorizzazione e promozione del territorio	Mart. 19/01/2016 h. 14.00-16.00	2	
4	Dott. Carlo Migotti, Art Director Azienda Pixartprinting	Strategie creative di promozione sui social network	Mart. 09/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
5	Prof. Stefano Trizzino, docente ordinario presso l'IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, consulente in materia di sicurezza sul lavoro	Legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro: l'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven. 19/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
6	Dott.ssa Elisa Miotti, responsabile Agenzia di Viaggi Lardo Viaggi	L'attività di out going svolta da una AdV	Mart. 26/01/2016 h. 14.00-16.00	2	
7	Dott. Vibboni Piera, responsabile Agenzia di Viaggi "Onda Verde Viaggi"	L'attività di incoming svolta da una AdV	Mart. 02/02/2016 h. 14.00-16.00		
8	Dott.ssa Elisa Miotti, responsabile Agenzia di Viaggi Lardo Viaggi	L'attività di outgoing svolta da una AdV	Mart. 16/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
9	Dott. Andrea Da Re, legale rappresentate della società di revisione RE-VISION Srl, dottore commercialista e revisore dei conti, dottorato in scienza dell'impresa presso l'Università di Udine	Gestione della programmazione dell'attività: la costruzione di un business plan nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven.. 26/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
10	Dott. Giuseppe Ferraresi, Confartigianato di Treviso, consulente del lavoro iscritto all'Albo dei Consulenti del Lavoro di Treviso	Gestione del personale dipendente: contratti di lavoro e busta paga nelle turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven. 11/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
11	Dott.ssa Letiza Vendrame, dottore commercialista ed esperto contabile, revisore legale.	Gestione degli adempimenti amministrativi per l'avvio dell'attività turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Giov. 17/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
12	Dott. Omar Cescut, consulente in marketing e comunicazione delle imprese ristorative, associato FCSI Italia	Gestione del marketing e della comunicazione nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Mart. 22/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
13	Dott. Andrea Bullita, Banca della Marca, esperto in valutazione affidabilità progetti d'impresa.	Analisi dell'affidamento bancario dei progetti d'impresa. Casistica aziendale.	Merc. 23/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
14	Dott. Pierluigi Bazzo, consulente nella comunicazione aziendale e digital artist.	Comunicazione e brand identity. Casistica aziendale.	Merc. 30/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
15	Dott. Massimo Cettolin, funzionario dell'ufficio fidi di Banca delle Prealpi di Tarzo, esperto in finanziamenti alle imprese	Gestione dei finanziamenti esterni: l'accesso al credito bancario e le tipologie di finanziamenti alle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Giov.. 31/03/2016 h. 14.00-16.00	2	

