



*Ministero dell'Istruzione*

**Istituto d'Istruzione Superiore  
"OLIVELLI PUTELLI"**

SEZIONI ASSOCIATE: ITCG "T. OLIVELLI" - IPSSAR " R. PUTELLI" – LICEO SCIENTIFICO "DARFO"

Via Ubertosa, 1- 25047 Darfo Boario Terme (BS)

Tel: 0364 531091 Fax: 0364 531378

e-mail: [bsis02700d@istruzione.it](mailto:bsis02700d@istruzione.it) – [bsis02700d@pec.istruzione.it](mailto:bsis02700d@pec.istruzione.it) –

CF:90020830171 – CM: BSIS02700D

Darfo Boario Terme, 18 Ottobre 2022

Circ. n. 44

**AGLI STUDENTI  
DELLA CLASSE  
5<sup>A</sup> E PAST.**

**AI DOCENTI DELLA  
CLASSE**

**OGGETTO:** Partecipazione alla Lezione di Pasticceria da Ristorazione –

**Lunedì 24 Ottobre 2022 - Laboratorio di Pasticceria dell'Istituto –**

Si comunica che **LUNEDÌ 24 OTTOBRE 2022, dalle ore 8,00 alle ore 13,00**, gli studenti della classe **5<sup>A</sup> E PAST.** parteciperanno alla Lezione di pasticceria da ristorazione, nel Laboratorio di Pasticceria dell'Istituto, tenuta dal Maestro Pasticcere Giuseppe Amato.

Gli insegnanti di cucina delle classi del triennio Enogastronomia, che vorranno far assistere alla lezione le proprie classi in modalità online, lo potranno fare accedendo al link che verrà condiviso il giorno della lezione.

Cordiali saluti.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonino Florida

**GIUSEPPE AMATO IL MIGLIOR PASTICCERE DEL MONDO "**

Nato a Taormina nel 1981

Nel 2004 inizia uno stage della durata di sei mesi presso il ristorante di Heinz Beck La Pergola, a Roma. Resta lì per 17 anni parecchi dei quali come responsabile della pasticceria del ristorante tri-stellato. Nel 2016 insieme ad altri dieci colleghi ha dato vita a PASS 121. un collettivo di cucina dolce.

Dal 2017 è membro dell'AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Dal 2021 fa parte del direttivo.

Il Responsabile del procedimento: AF/ Giacomo Mazzoli – Tel. 0364 531091 -

I. Professionale: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita

I. Tecnico - economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing

I. Tecnico – tecnologico: Costruzioni, Ambiente e Territorio – Informatica e Telecomunicazioni

Settore liceale: Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006367 - 18/10/2022 - IV.5 - U

2018 riceve il premio Miglior Pasticceria della Guida dell'Espresso.

Nel 2019 riceve il riconoscimento come miglior Pastry Chef d'Italia per il Santa Rosa Pastry Cup.

È tra i 10 migliori Pastry Chef d'Italia per la guida Pasticceri e Pasticcerie del Gambero Rosso nelle edizioni 2020, 2021, 2022

Nel 2021 inoltre partecipa come giudice alla Coupe du Monde de la Patisserie, sezione Pastry Chef

Da molti anni fa parte del direttivo dell'AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Il 22 Novembre 2021 gli viene assegnato il Les Grandes Tables Du Monde.



**GIUSEPPE AMATO IL PASTICCERE PIU' BRAVO DEL MONDO  
CONSIGLI PER AFFINARE COMPETENZE E CREATIVITA'**

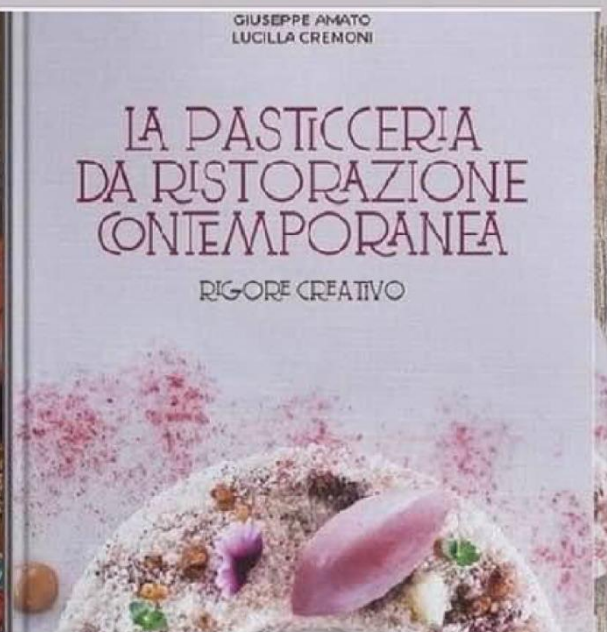
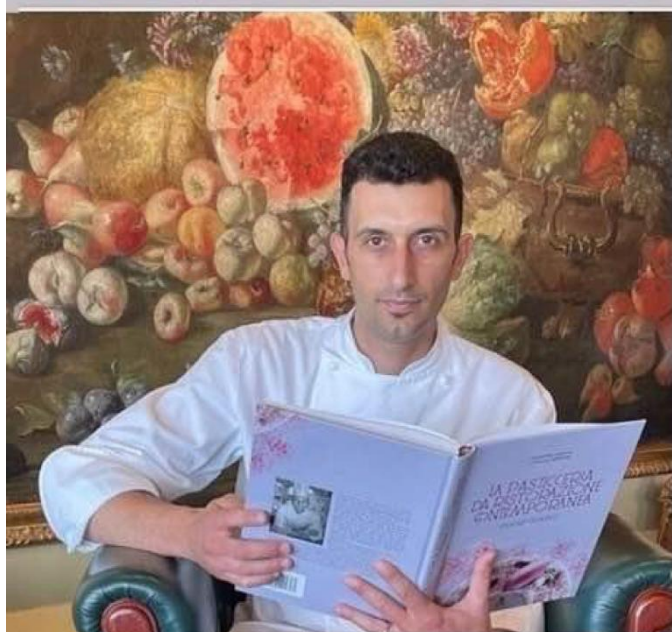
**24 OTTOBRE**

**ORE 20:15 PRESENTAZIONE LIBRO**

**ORE 15:30 CONVEGNO PER RISTORATORI PASTICCERI FORNAI**

**ITCG Olivelli Putelli - Darfo Boario Terme Bs**

**INGRESSO GRATUITO \*\* info e prenotazioni 339 8824098**



Il Responsabile del procedimento: AF/ Giacomo Mazzoli – Tel. 0364 531091 -

I. Professionale: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita

I. Tecnico - economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Relazioni Internazionali per il Marketing

I. Tecnico – tecnologico: Costruzioni, Ambiente e Territorio – Informatica e Telecomunicazioni

Settore liceale: Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate