



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "ALDO MORO"**
S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)
Tel. 0836/944131-949721 (Centralino) Fax 0836/949717
e-mail: <lerh01000c@istruzione.it> website: www.ipseosantacesarea.gov.it

Convegno di aggiornamento e formazione per il personale ATA, DOCENTE, DIRETTIVO degli
Istituti Prof.li per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

Internazionalizzazione e P.C.T.O.

I nuovi percorsi di crescita negli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

lunedì, 14 ottobre 2019 ore 9,30 – 18.00

c/o Sala Consiliare della Città di Taormina

Palazzo dei Giurati- C.so Umberto 217 (sessione mattutina)

c/o I.I.S.S. "S. Pugliatti" c.da Arancio, TAORMINA (workshop e laboratori)

PROGRAMMA

Sala Consiliare Città di Taormina- Palazzo dei Giurati-

Arrivo con mezzi propri a Taormina (parcheggio consigliato- "PORTA CATANIA")

9,30-10,30 Accoglienza, registrazione dei partecipanti presso la Sala Consiliare;

Saluto del Sindaco della Città di Taormina e del Presidente del Consiglio comunale della Città

10,30 Apertura dei lavori e saluto del D.S., **Dott. Luigi Napoli** e del D.S., **Prof. Avv. Paolo Aprile**

RELAZIONI "Esperienze di internazionalizzazione"

- ***L'internazionalizzazione come volano di sviluppo per le Istituzioni Scolastiche siciliane;***
- ***Esperienze 2016: fra Cina e Hong Kong; I.I.S.S. "S. Pugliatti" - Taormina***
- ***Ipotesi di protocollo di intesa fra MAECI e Rete Progetto Made in Italy; "MoU Canada Italia: Incipit dell'internazionalizzazione. La reazione a catena delle opportunità"; IPSEO Aldo Moro di Santa Cesarea Terme***
- ***"La Rete Progetto Made in Italy. Una felice intuizione";*** Istituto Datini di Prato
- ***"Il Made in Italy enogastronomico per la cooperazione internazionale"*** Esperienza in Brasile; Prof. Antonino Cavallaro
- ***"Dal pancake all'amatriciana"*** USA; Prof. F. Santodonato
- **I nuovi quadri orario dei Professionali per l'Enogastronomia.** Proposte di modifiche in funzione della promozione del "Made in Italy" nei processi di internazionalizzazione.
- Presentazione a cura dell' I.I.S.S. Pugliatti Taormina- I.I.S. Cascino Palermo e altri contributi.

13,30 Pausa pranzo presso ristorante convenzionato a Taormina

Trasferimento con mezzi propri nella sede dell'I.I.S.S. Pugliatti

14,30 LABORATORI "Esperienze sul campo e valorizzazione mediatica"

16,30 DIBATTITO e CONCLUSIONI



**Istituto certificato UNI EN ISO 9001:2015
Certificato N° 122759Q**

1

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "ALDO MORO"

c.f. **83001910757**

e-mail P.E.C. lerh01000c@pec.istruzione.it