



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vincenzo Corrado"
IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650
www.istitutostatalesuperiorecastelvolturno.it



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE-CASTEL VOLTURNO
Prot. 0006169 del 14/05/2026
VII (Uscita)

Ai Docenti
Agli alunni delle classi quinte IPSEOA
Al Sindaco dott. Pasquale Marrandino
cvolturno@pec.comune.castelvolturno.ce.it
Alla Direzione del Rama Beach Cafè
elphasso@libero.it
Alla Referente CONFAO, dott.ssa Arianna Danieli
confao@libero.it
Al Personale ATA
Al DSGA/All'albo/Al Sito

Oggetto: evento finale Progetto "Domitia Sapores" – Presentazione Start-up e Percorsi del gusto

Si comunica che il giorno 20 maggio 2026, presso la sede centrale di Via Mazzini, si terrà l'evento conclusivo del progetto di Impresa Formativa Simulata "Domitia Sapores S.r.l.". L'iniziativa rappresenta il momento di sintesi del lavoro svolto sulla piattaforma CONFAO, finalizzato alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche e turistiche del territorio domizio.

Programma della giornata

- **Ore 10:30 – Aula Magna**
Apertura dei lavori e saluti istituzionali della Dirigente scolastica dott.ssa Nicoletta Fabozzi e del Sindaco di Castel Volturno, dott. Pasquale Marrandino.
Presentazione tecnica: gli studenti della *Domitia Sapores* illustreranno la gestione della start-up, l'analisi del bilancio e i risultati operativi raggiunti.
Interventi Tecnici: relazione della dott.ssa Arianna Danieli (in rappresentanza della CONFAO) e del management del Rama Beach Cafè sull'integrazione tra simulazione d'impresa e mercato reale.
- **Ore 12:00 – Sala Ristorante**
Presentazione del Menu "Sapores": un percorso degustativo curato dagli studenti basato sulla tracciabilità e la sostenibilità dei prodotti locali. Il servizio di Sala e Accoglienza sarà coordinato dalle classi quinte.

La realizzazione dell'evento e la supervisione dei laboratori sono affidate ai docenti di settore, che hanno coordinato la progettazione del menu e le simulazioni operative:

Settore Cucina: proff. Maurizia Gliottone, Alessandro Avezzano, Cuono Totaro.

Settore Sala e Vendita: proff. Salvatore Di Iorio, Giuseppe Vicario.

Settore Accoglienza Turistica: prof.ssa Fernanda Esposito.

Gli studenti coinvolti dovranno indossare la divisa professionale completa e attenersi rigorosamente ai protocolli di accoglienza previsti per le autorità e gli ospiti istituzionali. Si specifica, inoltre, che gli studenti frequentanti la classe quinta della sede di Pinetamare si recheranno in autonomia presso la sede centrale e faranno rientro presso il proprio domicilio, sempre in autonomia, al termine dell'evento. Gli stessi dovranno essere muniti di apposita autorizzazione (allegata alla presente) debitamente sottoscritta dai genitori/tutori, da consegnare ai docenti referenti. Si confida nella consueta collaborazione di tutto il personale per la piena riuscita di una manifestazione che testimonia l'eccellenza formativa del nostro Istituto.

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Nicoletta Fabozzi

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.
codice dell'Amministrazione digitale e normativa connessa