Gentilissimi Dirigenti Scolastici e Referenti Orientamento,

 con la presente, abbiamo il piacere di informarvi su alcune iniziative promosse dalla **Scuola della Formazione Professionale DIEFFE** di **Lonigo**per avvicinare i ragazzi delle **scuole medie** che dovranno affrontare la scelta del futuro indirizzo scolastico al quale iscriversi.  
Il percorso formativo del nostro Istituto superiore permette di conseguire in 4 anni il **DIPLOMA DI** **TECNICO DI CUCINA o TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR**formando unafigura professionale specializzata e competente nei diversi ambiti della enogastronomia, dell'ospitalità, e della valorizzazione delle eccellenze agroalimentari locali, in sintonia con le esigenze del territorio in cui opera. E’ possibile frequentare il 4°anno specialistico, dopo il triennio professionale al termine del quale viene rilasciata la  **QUALIFICA DI** **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**.

I percorsi di studi sono gratuiti perché realizzati con risorse a valere sul Programma Operativo Regionale cofinanziato con il Fondo Sociale Europeo 2014-2020 di Regione del Veneto.

*Saremo lieti di accogliere ragazzi e genitori presso la nostra rinnovata sede in via S. Daniele, 60 a Lonigo in uno dei prossimi appuntamenti:*

**Sabato 8 maggio, dalle 10.00 alle 18.00**

**Spring Open Day.**Il parco e la terrazza panoramica dell’Istituto si popoleranno di **stand “didattici”**: la cucina green e sostenibile, l’orto a cucchiaio, l'arte della panificazione, bio: cocktails & wines, l'angolo delle eccellenze del territorio. Una **fiera culinaria a cielo aperto** con tanto di **pic-nic gourmet per tutti** all’ora di pranzo. Un vero **tour gastronomico**che vedrà il coinvolgimento dei produttori locali (pastifici artigianali, caseifici, salumifici, cantine e ortaggi) con particolare riferimento alle [DE.CO](http://de.co/). (denominazioni comunali), fiore all'occhiello della provincia vicentina.

**Ogni giovedì di aprile, dalle 16.00 alle 18.00**

**DIEFFE Lab**. **Ogni giovedì pomeriggio del mese di aprile**accoglieremoi vostri ragazzi nei **laboratori gratuiti di cucina creativa e cocktail bar**per “vivere” un pomeriggio a scuola affiancati dai migliori docenti e professionisti del settore, partecipando ad un coinvolgente **percorso tra cucina, mixology** (rigorosamente alcool free), **pasticceria, cioccolateria e lievitati.**Parallelamente, le famiglie e i ragazzi potranno effettuare dei **colloqui orientativi** e il **tour della scuola.**

**Dal 5 al 9 luglio, dalle 9.00 alle 13.00**

**DIEFFE Summer School.**Il**campus estivo** per ragazzi che desiderano assaporare il gusto di una professione che, un domani, potrebbe essere la loro. Una settimana per mettersi alla prova come **cuoco, barman, pasticcere o cameriere**, sotto la guida di eccellenti maestri dell’enogastronomia, pasticceria e cioccolateria.

Un’opportunità da non perdere per tutti i ragazzi che desiderano avvicinarsi al mondo della ristorazione di alto profilo con interesse e curiosità, e per tutti quelli che si trovano incerti sul futuro indirizzo scolastico da affrontare. Vi aspettiamo!

Direttore Scuola della Formazione Professionale  
DIEFFE di Lonigo  
Luca Schettini

*Tutte le iniziative sono gratuite con prenotazione obbligatoria e si svolgeranno in totale sicurezza, in micro gruppi, nel rispetto delle norme anti-COVID.*

**Info e prenotazioni:** Tel. 0444 432639 - [lonigo@scuoledieffe.it](mailto:lonigo@scuoledieffe.it)

Segreteria Didattica 2

**Scuole della Formazione Professionale Dieffe**

Via San Daniele, 60

36045 Lonigo (VI) Tel.0444/432639