



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI

Sede centrale ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - C.F. 92070770604 Cod. Mecc. FRRH030008
0775- 533614 - frrh030008@istruzione.it ; frrh030008@pec.istruzione.it
I.P.S.S.E.O.A. SEZ. CARCERARIA FROSINONE FRRH030019
E.O.A. SEZIONE PALIANO Cod. Mecc. Cod. Mecc: FRRH03002A
CONVITTO

Comunicazione N. 114

Fiuggi, 23 novembre 2021

Agli Studenti delle classi: 3D - 4D - 4F - 5F

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "M. BUONARROTI"-FIUGGI
Prot. 0013506 del 23/11/2021
04-11 (Uscita)

E p.c.
Al Personale Docente
Al personale Ata

Loro Sedi
All'Albo online

OGGETTO: Attività PCTO - Incontro con lo chef Pierluigi Sapiente.

Si comunica che il giorno Lunedì 29/11/21, dalle ore 10,30 alle 12,30 presso il Salone di Rappresentanza dell'istituto , le classi in indirizzo nell'ambito dell'attività interna di PCTO incontreranno il maestro pasticcere Pierluigi Sapiente, miglior pasticcere under 35 del **World Pastry Star 2019**.

Lo chef patissier dialogherà con i ragazzi e risponderà alle loro domande; al termine dell'incontro farà una dimostrazione sulla lavorazione del cioccolato.

I docenti accompagneranno gli studenti seguendo il proprio orario di servizio ed avranno cura di annotare sul registro di classe le attività svolte.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dr. Ing. Francesco COZZOLINO
(Documento firmato digitalmente ai
sensi del CAD D.Lgs 7 marzo 2005, n.82)

Pierluigi Sapiente

Nato nel 1993, Pierluigi Sapiente comincia il suo percorso nel mondo del dolce conseguendo la qualifica di pasticcere all'istituto Fomal di Bologna. A seguito di numerose esperienze a fianco di grandi maestri quali Gino Fabbri, Iginio Massari, ed Edouard Bechoux, e dopo sette anni trascorsi a capo di una rinomata pasticceria nel centro storico di Bologna, decide di intraprendere la carriera di libero professionista avviando varie collaborazioni con aziende di rilievo del settore. Parallelamente allo svolgimento di attività di ricerca e sviluppo, partecipa a diversi concorsi, tra cui migliore pasticcere Eurovo 2012 e selezione Sigep Gelato d'oro 2019, nei quali si qualifica ai primi posti, per poi conseguire il titolo di miglior pasticcere under 35 al WPS(**World Pastry Stars**) nel maggio 2019, in occasione del quale viene premiato per la realizzazione della "Parmula", dolce tutto dedicato alla città di Parma, dalla forma che riprende lo scudo (parmula) da cui deriva il nome della città, agli ingredienti: la violetta di Parma, la mela zucchetto fino alla varietà autoctona di un grano antico scelto per l'impasto.