

**MIM**Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

*Pellegrino Artusi*

ROMA



Circolare n.308

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma  
Prot. 0004273 del 18/03/2026  
I (Uscita)

Ai genitori  
Agli studenti ed alle studentesse  
Ai docenti  
delle classi terze e quarte  
Al personale ATA  
Al DSGA  
Sito web  
Bacheca Scuolanext

**Oggetto: Nuove tendenze del Bar Miscelato - Corso Avanzato**

Si comunica che a partire dal giovedì 19 marzo 2026 si terrà il corso, destinato alle classi terze e quarte, relativo all "*Arte del Bere Miscelato*"

Il progetto, che si effettuerà durante le ore di Sala, bar e vendita, offre agli studenti un'esperienza pratica nel mondo del "*bere miscelato*", rendendoli protagonisti di un percorso che unisce cultura e manualità.

Il progetto offre ai ragazzi una " full immersion" nel mondo del bere miscelato sotto la guida del barman professionista **Daniele Arciello** con lezioni di storia ed evoluzione dei drinks fino ai nostri giorni. Seguirà un' azione di flair acrobatico individuale di miscelazione, con spiegazione delle metodologie utilizzate oggi nei locali dai barman per procedere alla realizzazione di drink equilibrati e con contenuto alcolico moderato.

Il docente ITP provvederà a riportare nella bacheca delle singole classi la data di svolgimento del corso: la spunta di adesione e presa visione dei genitori, in qualità di esercenti la responsabilità genitoriale e/o tutor, costituiscono l'autorizzazione allo svolgimento dell'attività didattica di ampliamento dell'offerta formativa.

Si confida nella consueta collaborazione delle famiglie e dei docenti per la buona riuscita dell'iniziativa, che si inserisce nel più ampio percorso educativo dell'Istituto volto alla crescita personale, relazionale ed emotiva degli studenti.

Il Dirigente Scolastico  
*Maura Lombardi*

*firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)*