Programma Campionati della Cucina Italiana 2025 c/o Fiera di Rimini

| **DATA E ORA** | **ATTIVITA’** | **DOCENTI IMPEGNATI** |
| --- | --- | --- |
| ***06/02 Giovedì*** |  | **Tecnici di laboratorio, docenti di laboratorio** |
| **Ore 15.00** inizio prove Ore 17.30 termine prove | Prove per preparazione gara | **Prof. Nunziata Francesco****T.L Benedetto Sicali****Alunni : Vono Erica 3C****Sara Aragona 5C**  |
|  |  | Propedeutica e formazioneCampionati : Giulia Fratarcangeli |
|  |  |   |

| ***13/02 Giovedì*** |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ore 15.00** inizio prove Ore 17.30 termine prove | Ultima prova e perfezionamento piatti da competizione | **Prof. Nunziata Francesco****T.L Elisabetta Antonelli****Alunni :Vono Erica 3C Sara Aragona 5C****Propedeutica e formazione****Campionati : Giulia Frarcangeli** |

| ***16/02 Domenica*** |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ore 10.00 partenza con mezzi propri per Rimini Fiera****Ore 16.00 Arrivo in hotel****Ore 20.00 cena a Casa FIC**  | Arrivo in Hotel Cena Casa FIC con tutti i concorrenti partecipanti alla competizione K3 cucina Vegan | Prof. Marco ProtopapaAlunna : Vono Erica 3CNota : l’alunna Vono verrà accompagnata dal genitore. |
|  |  |  |

| ***17/02 Lunedì*** |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ore 8.00 arrivo in fiera****Ore 10.00 competizione****Ore 18.00 Premiazione****Ore 19.00 termine e rientro con mezzi propri** | Arrivo in fiera e accreditamento.Competizione K3 Cucina Vegan.Premiazione.Rientro con mezzi prorpi. | Prof. Marco ProtopapaAlunna Erica Vono 3C |

| ***17/02 Lunedì*** |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ore 12.00** | Partenza da Villa Cavalletti | Prof. Nuziata,RighettiT.L Benedetto SicaliAlunna : Sara Aragona 5C |
| **Ore 18.00** | Arrivo in hotel |  |
| **Ore 20.00****18/02 Martedì** | Cena a casa FIC con tutti i concorrenti competizione K1 cucina calda |  |
| **Ore 8.00** | Arrivo in fiera |  |
| **Ore 10.00** | Competizione |  |
| **Ore 18.00** | Premiazione  |  |
| **Ore 19.00** | Partenza per Villa Cavalletti e rientro con mezzi prorpi. |  |