Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☏ 0438/556367 - 556128 - 556060 🖷 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; http://www.alberghierobeltrame.edu.it C.F. 93005790261

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

Vittorio Veneto, 25 febbraio 2021

Al Presidente della Rete Nazionale
Prof. Luigi Valentini

Ai Pregiatissimi Colleghi Dirigenti
Soci della Re.Na.I.A.

Oggetto: **Invito al Webinar "Le Stelle del Beltrame" e "l'altro sguardo dell'Enogastronomia"**

Si sono organizzati, con alcuni dei nostri migliori ex alunni, che si sono affermati nel mondo lavorativo, due webinar-live di carattere orientativo per narrare il loro percorso di successo.

L'obiettivo è mettere in collegamento la scuola, luogo dell'istruzione, con il mondo della ristorazione e della filiera alimentare.

Riteniamo importante far conoscere le prospettive a cui apre questo importante settore del Made in Italy permettendo agli studenti di fruire di testimonianze preziose ed esperienze di vita lavorativa concrete e tracciate da chi li ha preceduti in questo percorso formativo.

09/03/2021 dalle 8.10 alle 11.30
Essere professionisti nell'ambito della ristorazione gourmet
http://bit.ly/StelleBeltrame

24/03/2021 dalle 8.10 alle 11.30
Essere professionisti nel settore della produzione, trasformazione e valorizzazione gastronomica.
http://bit.ly/SguardoEnog

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Letizia Cavallini

Documento sottoscritto con firma digitale conforme alla normativa vigente
Questa rappresentazione è conforme all'originale conservato presso l'IPSSAR "A.Beltrame" – Vittorio Veneto

RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE "A.BELTRAME"
VITTORIO VENETO

ALBERGHIERO BELTRAME

LE STELLE DEL BELTRAME

9 MARZO 2021 H. 8.15 - 11.30

Essere professionisti nell'ambito della ristorazione gourmet

http://bit.ly/StelleBeltrame

L'ALTRO SGUARDO DELL'ENOGASTRONOMIA

24 MARZO 2021 H. 8.15 - 11.30

Essere professionisti nel settore della produzione, trasformazione e valorizzazione gastronomica

http://bit.ly/SguardoEnog

35 YEARS OF PROFESSIONAL EDUCATION

PREALPI SANBIAGIO
BANCA DI CREDITO COOPERATIVO - GRUPPO CASSA CENTRALE

DANIEL CANZIAN: " l'apostolo del Maestro Gualtiero Marchesi "
CHRISTIAN DE NADAI: " a cena con lo Zar "
CLAUDIO FAVERO: " un veneto ad Hong Kong "
ALBERTO TOE': " se ci fosse Norbert Niederkofler cosa direbbe di te? "
ELENA FALLIERO: " sulla scia degli Alajmo alla trattoria gourmet "
ASIA BENEDETTI: " una stellina in crescita "
PAOLO CASAGRANDE: " le 3 SSS Successo Spagna Stelle "
GILBERTO ROSSI : " la Toscana adotta un trevigiano "

35 YEARS STRONG!

LET'S BUILD ANOTHER MEMORY

Join us as we celebrate this huge milestone.

STEFANO BOTTEON : General Manager presso NH Collection Murano
TOMMASO FRACASSI : Ricerca e Sviluppo presso FIORITAL S.P.A.
ANDREA PADOVAN: Manager Ricerca e Sviluppo FERRERO S.P.A.
FABIO CIRILLO: Application chef presso LAINOX Ali Group
OMAR BORTOLETTO: Responsabile Prodotti Alimentari - Food Manager at BORGOLUCE
LUIGI MENEGHEL Tecnologo alimentare Gruppo EUROVO
GIANNA CASTAGNER Technical support CAST ALIMENTI agli esperti di pasticceria
MATTEO MAIDA: Responsabile alla produzione RISTEMA Group

Moderatore : Federico Campodall'Orto