



## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"

via Antonio Labriola, 3 - 96012 Avola (SR) - Tel 0931831970 Fax 0931814021 - C.F. 92021320897

web site [www.istitutomajoranaavola.it](http://www.istitutomajoranaavola.it) - email: [sris02300a@istruzione.it](mailto:sris02300a@istruzione.it) - pec: [sris02300a@pec.istruzione.it](mailto:sris02300a@pec.istruzione.it)

Certificazione delle competenze: TEST CENTER accreditato AICA per la Certificazione delle competenze informatiche "Nuova ECDL"

Circ. n. 22

**Ai Docenti I.T.P. Sez. Enogastronomia:  
cucina – sala/vendita - Pasticceria**

**Al Docente coordinatore sez. Eno**

**prof. Corrado Paolo Di Maria**

**Al Docente responsabile dei laboratori di sala**

**prof. Sebastiano Baccio**

**Al Docente responsabile dei laboratori di cucina**

**prof. Giuseppe Caroprese**

**Al D.S.G.A.**

**Al sito web d'istituto**

### **Oggetto: PRESENTAZIONE PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' DI ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA, SALA E PASTICCERIA**

Si comunica a quanti in indirizzo che al fine di una corretta collaborazione ed organizzazione dell'attività didattica annuale e per l'acquisto delle materie prime, a fare pervenire all'Ufficio Tecnico le programmazioni delle esercitazioni pratiche per le classi I, II, III, IV e V sala – cucina - pasticceria.

I menu, proposti dai responsabili di laboratorio cucina-sala, e, sentito il parere degli altri docenti I.T.P, dovranno pervenire, per essere visionati dalla Dirigente Scolastica, entro il 06/10/2023. Le attività pratiche da realizzare nei laboratori saranno prese a carico dall'Ufficio Tecnico ed organizzate su un reale numero di lezioni.

INDIRIZZI DI STUDIO DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"

LICEI: Scientifico, Scienze Applicate,  
Classico, Linguistico e Scienze Umane

TECNICI: Amministrazione Finanza e Marketing,  
Turistico e Corso Serale Sirio per A.F.M.

PROFESSIONALI: Enogastronomia e Ospitalità  
Alberghiera, Agricoltura e Sviluppo Rurale



## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"

via Antonio Labriola, 3 - 96012 Avola (SR) - Tel 0931831970 Fax 0931814021 - C.F. 92021320897

web site [www.istitutomajoranaavola.it](http://www.istitutomajoranaavola.it) - email: [sris02300a@istruzione.it](mailto:sris02300a@istruzione.it) - pec: [sris02300a@pec.istruzione.it](mailto:sris02300a@pec.istruzione.it)

Certificazione delle competenze: TEST CENTER accreditato AIC1 per la Certificazione delle competenze informatiche "Nuova ECDL"

Sarà cura dei docenti, responsabili dei laboratori, individuati dalla Dirigente Scolastica, stilare la suddetta programmazione per numero di lezione specificando:

- Nome ricetta da realizzare;
- ingredienti necessari -le quantità saranno garantite d'ufficio- sulla base del numero degli alunni come da registro;
- specificare anno e classi coinvolte;

Si fa presente che le programmazioni di laboratorio di cucina e sala sono visionate dalla Dirigente Scolastica al fine di autorizzarne la realizzazione nei laboratori didattici competenti, sulla base delle vigenti disposizioni ministeriali in materia di abilità e competenze che i discenti devono acquisire nel corso degli studi.

Si ricorda che le attività pratiche devono svolgersi in collaborazione tra i reparti, cucina-sala e con la presenza dell'Assistente tecnico di laboratorio.

Si esortano i docenti a comunicare agli alunni di primo anno di acquistare la divisa di sala e cucina e le scarpe antinfortunistiche, al fine di poter accedere nei laboratori durante l'attività didattica di esercitazione pratica.

I docenti titolari, che intendono iniziare attività teorica di ripasso o presentare la programmazione da affrontare durante l'anno scolastico, è concesso l'utilizzo dei laboratori per non più di due ore, a partire da lunedì 30/09/2023 alle classi I, II, III, IV e V fino all'inizio effettivo delle esercitazioni pratiche, data ancora da destinarsi.

Avola, li 25/09/2023

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Calogera Akimo



INDIRIZZI DI STUDIO DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"

LICEI: Scientifico, Scienze Applicate,  
Classico, Linguistico e Scienze Umane

TECNICI: Amministrazione Finanza e Marketing,  
Turistico e Corso Setole Sirio per A.F.M.

PROFESSIONALI: Enogastronomia e Ospitalità  
Alberghiera, Agricoltura e Sviluppo Rurale