



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "MAJORANA"



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

Scientifico-Liceo Scienze applicate –Liceo Classico –Liceo Linguistico-Scienze Umane A.F.M. –  
Turismo-Sirio I.T.C. - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Servizi per l' Enogastronomia Alberghiera  
96012 AVOLA (SR) – Via Labriola, 1 Tel - 0931831970  
C.F. 92021320897  
E\_mail istituzionale: [sris02300a@istruzione.gov.it](mailto:sris02300a@istruzione.gov.it)  
Posta certificata: [sris02300a@pec.istruzione.it](mailto:sris02300a@pec.istruzione.it)



Erasmus+



We prepare for

**Cambridge**

English Qualifications

Circolare N. 376

Ai Docenti I.T.P. Sez. Enogastronomia dell'IISS Majorana

Agli alunni della III E, V E, IV E e III A ENO

A genitori degli alunni delle classi in indirizzo

Ai tecnici di laboratorio di cucina

Al personale A.T.A

Al D.S.G.A.

Al sito web d'istituto

**Oggetto:** inizio progetto “*i dolci della tradizione pasquale*”

Si informano quanti in indirizzo che in data 09 marzo 2026 avrà inizio il progetto di pasticceria finalizzato alla realizzazione dei dolci tipici della tradizione pasquale.

Il progetto si svolgerà presso il Laboratorio di Cucina 1 dell'Istituto, in orario pomeridiano, secondo il seguente calendario:

- Lunedì 09/03/2026 dalle ore 15:00 alle ore 18:00
- Martedì 10/03/2026 dalle ore 15:00 alle ore 18:30
- Giovedì 12/03/2026 dalle ore 15:00 alle ore 18:30
- Lunedì 16/03/2026 dalle ore 15:00 alle ore 18:00
- Martedì 17/03/2026 dalle ore 15:00 alle ore 18:30
- Giovedì 19/03/2026 dalle ore 15:00 alle ore 18:30
- Lunedì 23/03/2026 dalle ore 15:00 alle ore 18:00
- Martedì 24/03/2026 dalle ore 15:00 alle ore 18:30
- Giovedì 26/03/2026 dalle ore 15:00 alle ore 18:30

Il docente referente del progetto, prof. Giuseppe Caroprese, sarà coadiuvato dall'Assistente Tecnico Sig. Giovanni Di Stefano, che cureranno lo svolgimento delle attività laboratoriali finalizzate alla produzione dei dolci della tradizione pasquale.

Gli alunni partecipanti seguiranno gli orari sopra indicati.

Il progetto prevede 30 ore complessive di attività pratica in laboratorio; le ore effettive di presenza saranno riconosciute come attività FSL.

Si fa presente al docente referente che, considerata la complessità dei processi di produzione (lievitazione, cottura, riposo del prodotto e confezionamento), potrebbero rendersi necessarie ore aggiuntive rispetto a quelle previste dal calendario sopra indicato; tali ore non saranno riconosciute, se non nei limiti di quelle assegnate formalmente al progetto.

Si precisa, inoltre, che il calendario potrebbe subire variazioni in fase di realizzazione per cause impreviste.

Si allega alla presente circolare il calendario dettagliato delle attività degli alunni coinvolti.

Avola, 03/03/2026



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

prof.ssa Gabriella Pagano