

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "MAJORANA"

Liceo 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 // Fax 0931814021

C.F. 92021320897

E_mail istituzionale: sris02300a@istruzione.gov.it

Posta certificata: sris02300a@pec.istruzione.it



Erasmus+

Excellent
School of English

We prepare for

Cambridge

English Qualifications

Circolare n. ~~4~~35
del 20/03/26

ai tutti i docenti
a tutto il personale al A.T.A
a tutti gli alunni
Al DSGA
Atti

Oggetto: Progetto “Dolci della tradizione pasquale” avvio raccolta crowdfunding

In occasione delle imminenti festività pasquali, si comunica che presso il laboratorio di pasticceria dell'Istituto è stato avviato il progetto “Dolci della tradizione pasquale”, come da circolare n.

Nell'ambito di tale progetto, le colombe pasquali realizzate dagli studenti potranno essere prenotate nell'ambito di una raccolta di crowdfunding, come da delibera n 68 del 26/11/25 dal Collegio dei Docenti e delibera n 49 del 26/11/25 Consiglio d'Istituto.

Considerato il costo delle materie prime utilizzate per la realizzazione dei prodotti, sono stati stabiliti i seguenti contributi:

- Colomba classica: € 18,00
- Colomba alla mandorla tostata: € 22,00
- Colomba al pistacchio: € 23,00

Il ricavato della raccolta verrà così ripartito:

- una parte dei proventi sarà prioritariamente utilizzata per il rimborso delle spese delle materie prime;
- il guadagno al netto del rimborso spese sarà distribuito come segue:

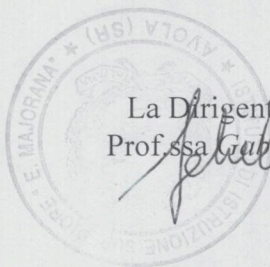
- 60% del guadagno netto da destinare all'acquisto di attrezzature specifiche e potenziamento dei laboratori per l'indirizzo Enogastronomico;
- 40% del guadagno netto da destinare all'acquisto di attrezzature o materiali didattici a supporto degli altri indirizzi dell'istituto;

Vista la ristrettezza dei tempi, gli interessati potranno effettuare la prenotazione (indicando gusti e quantità) presso la sede centrale a partire da lunedì 23 fino a lunedì 30 marzo.

Le prenotazioni saranno raccolte nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì, durante l'attività di accoglienza degli alunni, dalle ore 09:00 alle ore 12:00.

Il pagamento avverrà tramite dispositivo SumUp.

La consegna dei prodotti sarà effettuata a partire dal 30 marzo al 1 aprile.



La Dirigente Scolastica
Prof.ssa *Gabriella Pagano*