



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
" DON CALOGERO DI VINCENTI "**

INDIRIZZI : AGRARIO - ALBERGHIERO - COMMERCIALE - GEOMETRA - LICEO LINGUISTICO
VIA SALERNO S.N.C. 90032 BISACQUINO TEL 0918351279 , Tel D.S. - 0918351308 , Tel D.S.G.A. - 0918352745
Tel - Uffici Amministrativi - 0918351279 - Fax 0918300142 CODICE MINISTERIALE : PAIS01400X -
Sede - Coord. di Corleone – P.zza Santa Maria Tel 0918463629 COD. FISC. 92003140826, P. IVA 05755400826
www.istitutosuperiorebisacquino.edu.it **pais01400x@istruzione.i**

Circ.143

Bisacquino, 20/11/2024

Ai Docenti, ai coordinatori
Ai docenti : Giovinco G., Maggio N., Saporito Gianluca,
Di Vita G. e Ferraro M
Alle classi dell'indirizzo IPSEO
Alla classe 5 A SASR Bisacquino
Alla classe 5 A Liceo
Ai Coordinatori dei Dipartimenti
Al personale ATA e agli Assistenti tecnici
Ai tecnici : Mangiaracina M. e Paneduro F. Scaturro F. Montalbano F.
alla F.S. PCTO, prof.re Ferraro M.
Alla F.S. Orientamento, Prof.ssa Di Giorgio M.
Ai referenti di plesso
SITO WEB
AI DSGA
SEDI BISACQUINO

Oggetto: Primo Contest “Generazione in pentola” e workshop: “I Prodotti Eno-Gastronomici del Territorio”- 26 Novembre

Nell'ottica dell'ampliamento dell'offerta formativa per l'a.s. 2024/25, nell'ambito delle attività programmate nei Dipartimenti per gli indirizzi Alberghiero e Agrario, in sintonia con i programmi interdisciplinari di Educazione civica “*Goal 17 obiettivi di sviluppo sostenibile*” e dei progetti PCTO e orientamento formativo e in materia di conoscenza di aziende enogastronomiche del territorio, **si indice** la Prima edizione del contest “**Generazione in Pentola**”

A tal fine, si informa il personale in epigrafe, che martedì 26 novembre presso i laboratori del nostro Istituto si svolgeranno, a partire dalle ore 8.00, le attività inerenti il contest che vedranno coinvolti anche gli alunni delle terze medie dell'I.C. “Mons. G. Bacile” di Bisacquino e le scuole medie di Prizzi e Palazzo Adriano.

Inoltre, a partire dalle ore 10.00, presso la sala ristorante si svolgerà il Workshop “**Il Vino del Territorio**” **una tradizione di famiglia esportata nel mondo**, in collaborazione con la cantina

Principe di Corleone, gli ospiti relatori dell'evento saranno il Prof. Pietro Pollara Enologo e Sommelier AIS, la dott.ssa Antonietta Schirò medico e Sommelier AIS, modererà il prof. Saporito Gianluca docente di Sala e vendita Sommelier AIS, al termine del meeting lo chef Dario Domenico Priolo Benito della FIC, delegazione Palermo, effettuerà uno show cooking.

MODALITA'ORGANIZZATIVE

- La classe 5A Liceo accoglierà gli studenti delle scuole medie presso l'Aula multimediale, sita al primo piano, per presentare, in lingua straniera, un'attività relativa al confronto tra tradizioni culturali locali e straniere. La classe si recherà in laboratorio a partire dalla prima ora accompagnata dalla docente Caronna Letizia.
 - La classe 5 A Agraria avvierà le attività laboratoriali, fra le quali l'allestimento del giardino pensile, sin dalla prima e sarà seguita dai docenti Di Vita G., Ferraro M.
 - Le classi la 3A e la 5A e 5B, impegnate nelle attività laboratoriali, si recheranno, a partire dalle 8.00, presso i laboratori del piano terra. Le classi saranno affidate ai professori Giovinco G.- Saporito Gianluca e Schiro' E.
 - Le classi del biennio alberghiero e la classe 4 A si recheranno alle ore 10.00 per assistere al Worskshop. I docenti vigileranno sulle classi seguendo il proprio orario di servizio.
- Tutti gli studenti dell'indirizzo alberghiero dovranno portare una divisa.
- Per ulteriori chiarimenti ci si potrà rivolgere ai professori Saporito Gianluca e Di Giorgio Mariella.

FIRMATO
Il Dirigente Scolastico
Zambito Giuseppe