



**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.istitutoperiorebisacquino.edu.it **pais01400x@istruzione.i**

Circ.145

Bisacquino, 21/11/2024

Ai Docenti, ai coordinatori
Ai docenti: Giovinco G., Maggio N., Saporito Gianluca,
Schiro' E., Di Giovanna S.
Di Vita G., Accardi G., Di Raimondo R., Bruno P. Piazza G.
Al responsabile dei laboratori cucina-sala-ricevimento prof. Saporito Giovanni
Alle classi dell'indirizzo IPSEOA
Alla classe 3A e 3B 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. 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"-mercoledì 27 Novembre

Nell' ambito delle attività presentate con circ. n. 143 del 20-11-2024, **si informa il personale in epigrafe**, che Mercoledì 27 Novembre presso i laboratori del nostro Istituto si svolgeranno, a partire dalle ore 8.00, le attività inerenti la seconda giornata del *contest* che vedranno coinvolti anche gli alunni delle terze medie dell'I.C. "G. Vasi" di Corleone.

Inoltre, a partire dalle ore 10.00, presso la sala ristorante si svolgerà il Workshop "*La Pasta del Territorio*" una tradizione di famiglia esportata nel mondo, in collaborazione con il pastificio Vescera e con l'ESA SOPAT di Bisacquino.

I relatori dell'evento saranno il signor Mattia Vescera del pastificio Vescera di Corleone e la dott.ssa Lucia Vintaloro Agronomo ESA, modererà il prof. Piazza Giuseppe docente di Scienze degli alimenti.

Al termine della manifestazione, gli studenti e le studentesse del nostro istituto guidati dai docenti di cucina effettueranno 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 Bruno P.

- A partire dalla prima ora, le classi 3A e 3B Agraria di Bisacquino, si recheranno presso la sede centrale e cureranno le attività relative all'allestimento del giardino pensile. Le classi saranno seguite dai docenti Di Vita G., Accardi G., Di Raimondo R.

- Le classi 2B, 3A e la 5A e 5B, impegnate nelle attività laboratoriali relative al contest, si recheranno, a partire dalle 8.00, presso i laboratori del piano terra. Le classi saranno affidate ai professori Giovinco G.- Saporito Gianluca, Schiro' E. Maggio N. e Di Giovanna S.

- Le classi del biennio alberghiero e la classe 4A si recheranno presso i laboratori del piano terra alle ore 10.00 per assistere al Workshop. I docenti vigileranno sulle classi seguendo il proprio orario di servizio.

I docenti di sostegno, seguiranno i propri studenti, secondo 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