



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 - email: sris02300a@istruzione.it - pec:

sris02300a@pec.istruzione.it

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

Circolare n....*97*

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

Alla prof.ssa Claudia Platania

Agli alunni della III E Pasticceria

A genitori degli alunni della III E pasticceria

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 NATALIZIA E PASQUALE" III E PASTICCERIA

Si informano quanti in indirizzo che giorno **15 novembre 2023** inizierà il progetto di pasticceria per la realizzazione dei dolci tipici della tradizione natalizia.

Il progetto si svolgerà presso il laboratorio di cucina 1 dell'Istituto, in orario pomeridiano, con la seguente scansione oraria:

- 15/11/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 17/11/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 20/11/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 22/11/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 24/11/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 27/11/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 29/11/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 01/12/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 04/12/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 06/12/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 11/12/2023 dalle 15:00 alle 18:00

- 13/12/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 15/12/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 18/12/2023 dalle 15:00 alle 18:00
- 20/12/2023 dalle 15:00 alle 18:00

I docenti coinvolti, proff. Corrado Di Maria e Giuseppe Caroprese, saranno coadiuvati dall'assistente tecnico Sig. Giovanni Di Stefano e, cureranno lo svolgimento del progetto per la produzione dei dolci tipici della tradizione natalizia.

La prof.ssa Claudia Platania svolgerà un ciclo di lezioni, concordate in corso di progetto e non superiore a 5 ore (cinque), per curare la parte riguardante la disciplina di scienza degli alimenti.

Gli alunni partecipanti seguiranno gli orari di cui sopra. Il progetto prevede 45 ore complessive di attività pratica in laboratorio per gli alunni; le ore effettive di presenza saranno riconosciute come attività di PCTO.

I docenti coinvolti, considerata la complessità dei processi di produzione (lievitazione, cottura, riposo del prodotto e confezionamento), svolgeranno ore extra rispetto a quelle previste dal citato calendario.

Si fa presente agli interessati che il calendario di cui sopra può subire variazioni nella fase di realizzazione per cause impreviste.

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

Avola, 14/11/2023



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa C. Alaimo