



Istituto Professionale di Stato per i servizi di Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Pietro Piazza"
Palermo

21 Luglio 2025

Circolare numero 1766

CIRC.N. 1766 - MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER PROGETTO PCTO "L'ARTE BIANCA E LA PIZZA..."

Alla componente studentesca delle classi TERZE, QUARTE e QUINTE di

ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA Alle famiglie, tutor e Istituti tutelari della componente studentesca delle classi

TERZE, QUARTE e QUINTE di

ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA Al corpo docente della componente studentesca delle classi

TERZE, QUARTE e QUINTE di

ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA p.c. Al Team collaboratore del Dirigente scolastico proff. Aiello, Reginella, Gaeta, Gagliano

Lipari, Pagano, Bisconti Al D.S.G.A. Al sito web dell'Istituto

Oggetto: Manifestazione di interesse per Progetto PCTO

"L'Arte Bianca e la Pizza: Tradizione e Innovazione Professionale" – A.S. 2025/2026.

Si comunica a tutta la componente studentesca delle classi terze, quarte e quinte che questo Istituto intende avviare, a partire dall'anno scolastico 2025/2026, un nuovo progetto nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) dedicato al settore dell'**Arte Bianca, con un focus specifico sul mondo della Pizza.**

L'iniziativa nasce dalla costante e crescente richiesta, da parte del mercato del lavoro, di figure professionali altamente specializzate in questo comparto; Il settore della panificazione e della pizzeria rappresenta oggi uno degli sbocchi professionali più dinamici e promettenti, capace di coniugare tradizione, creatività e capacità imprenditoriale.

Il progetto si pone l'obiettivo di fornire agli studenti partecipanti competenze teoriche e pratiche avanzate, approfondendo le tecniche di impasto, lievitazione, stesura e cottura, nonché la conoscenza delle materie prime di qualità.

Un ulteriore, ambizioso obiettivo del percorso è quello di **selezionare e formare una squadra ufficiale d'Istituto** che possa rappresentarci con orgoglio in concorsi e competizioni regionali e nazionali dedicate all'arte della pizza e all'arte bianca in generale.

Modalità di partecipazione e selezione

Il progetto è riservato a un numero massimo di **20 studenti**. Gli alunni interessati a candidarsi sono invitati a compilare in ogni sua parte il modulo Google disponibile al seguente link **CON ACCESSO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE CON MAIL ISTITUZIONALE** (*cognome.nome@ipsseoapiazza.it*):

<https://forms.gle/iYomy1snLwqEn45J7>

La compilazione del modulo è da intendersi come manifestazione di interesse e dovrà essere effettuata entro e non oltre le **ore 12:00 di Sabato 20 Settembre 2025**.

La selezione dei 20 partecipanti avverrà sulla base dei seguenti requisiti, che verranno valutati dalla commissione preposta:

Valutazione nelle discipline di indirizzo: Verrà data priorità agli alunni con una valutazione positiva e preferibilmente di eccellenza nella disciplina di Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina.

Comportamento: Sarà data priorità alla componente studentesca che abbia ottenuto un voto di condotta non inferiore a 9/10 nell'ultimo scrutinio. **Motivazione:** La commissione valuterà le risposte fornite nel modulo relative all'interesse personale e alla motivazione verso il settore. **Esperienze pregresse:** Aver già maturato brevi esperienze, anche non formali, nel settore della pizzeria o della panificazione costituirà un titolo preferenziale. **Disponibilità e attitudine:** Sarà valutata la disponibilità a partecipare a incontri e attività anche in orario extracurricolare, in particolare in vista della preparazione a eventuali competizioni.

Con successiva circolare verranno comunicati i nominativi degli alunni selezionati per il progetto e il calendario dettagliato degli incontri, il cui inizio è previsto indicativamente nel mese di Settembre/Ottobre 2025.

Data l'alta valenza formativa e professionalizzante dell'iniziativa, si confida nella massima e seria partecipazione.

Responsabile del procedimento: I Coordinatori di Dipartimento Enogastronomia – servizi di cucina – proff. Perna – Seminara

Il Dirigente Scolastico

Prof. Vito Pecoraro

(Firma autografa omessa ai sensi dell'Art. 3, D.Lgs. 39/93)