

Palermo.....

Circ. **1079**

Prot. n.

Alla componente studentesca	Classi 3 ^A ES, 3 ^{AE} E, 3 ^{GE}
Alle famiglie, tutor e Istituti tutelari	Della componente studentesca delle Classi 3 ^A ES, 3 ^{AE} E, 3 ^{GE}
Al corpo docente I.T.P. Alla docente specializzata	Proff. Perna, Seminara, Ciappa, prof.ssa Cascio Ferro Vania
Al personale ATA	Magazzino alimenti
All'ufficio	A.T.A.
p.c.	
Al Team collaboratore del Dirigente scolastico	proff. Aiello, Reginella, Gaeta, Gagliano Lipari, Pagano, Bisconti
Al	D.S.G.A.

Oggetto: *Uscita didattica presso i mercati storici e struttura alberghiera di Palermo – 19 febbraio 2026*

Si comunica che, nell'ambito delle attività programmate per l'anno scolastico in corso e coerentemente con il percorso di studi professionale, il giorno **19 febbraio 2026** gli alunni delle classi in indirizzo effettueranno un'uscita didattica volta alla scoperta delle radici enogastronomiche locali e delle realtà ricettive d'eccellenza del territorio.

Programma e Modalità Organizzative

- **Ore 10:00:** I docenti accompagnatori, **Proff. Perna, Seminara, Ciappa, Cascio Ferro Vania**, dopo l'appello si recheranno con le/gli studentesse/studenti verso i luoghi oggetto di visita.
- **Itinerario:** Visita guidata presso i principali **mercati storici di Palermo** seguita da una visita tecnica presso una **struttura alberghiera** del centro cittadino.
- **Termine attività:** Al termine delle visite previste, gli studenti verranno licenziati in loco.
- **Validità oraria:** Si specifica che le ore impiegate nell'attività verranno computate ai fini della decurtazione del monte ore di **Formazione in Situazione Lavorativa (FSL)**.

Finalità Didattiche e Competenze Acquisite

L'uscita non rappresenta un mero momento conoscitivo, ma è finalizzata all'acquisizione di competenze tecnico-professionali specifiche per il terzo anno di indirizzo:

1. **Analisi della Filiera e delle Materie Prime:** Capacità di riconoscere i prodotti tipici del territorio, analizzandone la stagionalità e la qualità organolettica direttamente nei luoghi di approvvigionamento tradizionale.
2. **Tecniche di Relazione e Vendita:** Osservazione delle dinamiche di interazione nei mercati storici come patrimonio antropologico e commerciale della città.
3. **Standard di Accoglienza e Hotellerie:** Analisi dell'organizzazione dei reparti (Front Office, Housekeeping, Food & Beverage) all'interno di una struttura alberghiera reale, confrontando la teoria scolastica con gli standard operativi del settore.
4. **Valorizzazione del Patrimonio Culturale-Gastronomico:** Saper inserire l'offerta ristorativa e ricettiva all'interno del contesto storico-artistico di Palermo, competenza chiave per la figura del moderno professionista dell'ospitalità.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Vito Pecoraro

