

Palermo.....

Circ. 1123

Prot. n.

Alla componente studentesca		Classe 3 ^{AE}
Alle famiglie, tutor e Istituti tutelari		Della componente studentesca delle Classe 3 ^{AE}
Al corpo docente I.T.P.		Prof. Perna
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 – 26 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 **26 febbraio 2026** gli alunni della classe 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:** Il docente accompagnatore, **Prof. Perna**, dopo l'appello si recherà 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

