



Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Circolare n°1344.....

Prot. n.

Ai coordinatori del settore accoglienza turistica/Cucina/Sala e Vendita
Proff. Arcoleo M.ta – Carollo D. – Perna G. – Seminara – Ciappa G. – Lipari F.
Ai docenti Ciaccio M.G. – Arcoleo M.ta – Seminara S. – Ciappa G.
Agli alunni e ai genitori delle classi 3[^]BA – 3[^]CA – 3[^]GE – 3[^]ES
Al cdc della 3[^]BA – 3[^]CA – 3[^]GE – 3[^]ES
Agli addetti al servizio di portineria
Agli assistenti tecnici della saletta bar P.T.
All' ufficio ATA
e p.c. Ai Proff. Di Chiara G. – Reginella S.I.
Aiello G. – Gaeta M. – Lipari F. – Pagano R. – Gagliano C.
Al D.S.G.A.

Oggetto: Futuri Cittadini Responsabili - Cucinata di pasta e fagioli
2^a settimana della Dieta mediterranea in Sicilia
Giovedì 26 marzo 2026 ore 10.30

Come disposto dal Dirigente si informa quanti in indirizzo di prendere visione degli eventi di seguito elencati e di predisporre tutte le azioni utili per l'organizzazione.

Data Evento	Tipologia di Evento	Servizio Richiesto	Orario Inizio servizio	Settori Coinvolti
Giovedì 26 marzo 2026	Futuri Cittadini Responsabili Cucinata di pasta e fagioli	Accoglienza degli alunni/docenti	10.00	Accoglienza Turistica
		Visita dell'Istituto	A partire dalle ore 10.30	Cucina ***** Sala e Vendita
		Servizio "Pasta e fagioli" 50 pax	12.15	Cucina ***** Sala e Vendita

Ordine di servizio			
Giovedì 26 marzo 2026	Docente	Classe	Orario di servizio
	Ciaccio M.G.	3 [^] BA	Servizio di accoglienza visita dell'istituto
	Arcoleo M.ta	3 [^] CA	
	Seminara	3 [^] GE	Servizio "Pasta e fagioli" 50 pax Sala e cucina P.T
	Ciappa	3 [^] ES	

"N.B. Le ore impiegate nell'attività in oggetto saranno decurtate dal monte ore FSL."

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO Prof. Francesco Lipari

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Vito Pecoraro
(Firma autografa omessa ai sensi dell'Art. 3, D.Lgs.39/93)