



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CIRCOLARE

I.S.S. - "F. PAOLO CASCINO"-PALERMO
Prot. 0004120 del 02/03/2023
VII (Uscita)

Al sito web della scuola
Ai docenti delle classi 2A, 2B, 2C, 3AE, 3BE
Alla Prof.ssa Pasquinelli
All'ufficio Personale
Al D.S.G.A

Oggetto: Nuovo Calendario incontri GLO del 03/03/2023

Si riporta di seguito il calendario dei GLO, convocati in remoto sulla piattaforma Google Meet (il link sarà presente nella sezione riservata del sito web), per la trattazione dei seguenti punti all'ordine del giorno

-stesura e approvazione P.E.I a.s. 2022/2023

-stesura e approvazione P.D.F a.s. 2022/2023 per le classi 2^a e 4^a

Scansione oraria	Ora	Venerdì	Classe	Docenti coinvolti
09.15	2	P.A.110	2B	Di Garbo, Cacocciola, Di Maio, Mistretta, Li Vigni, Zappala', Schirò, Alicò, Santoro, Cascino 71, Pece.
09.45	2	T.I.103	2B	Di Garbo, Cacocciola, Di Maio, Mistretta, Li Vigni, Zappala', Schirò, Alicò, Santoro, Cascino 71, Pece.
10.15	3	F.F.D.7	3BE	D'antona, Puleo, Antista, Roccheri, Zaja, Divina, Cuttone
10.45	3	G.C.1	3AE	Varotti, Fallo, Bordonaro, Marotta, Cottone, Ferraro.
11.15	4	V.A.95	2C	Gentile, Conte, Giurintano, Pece, Morello, Mistretta, Pucci, Marceca, Gaizza.
11.45	4	D.F.M.98	2A	Mannino, Gaizza, Giurintano, Puccio, Branchina, Pece, Santoro, Roccheri, Mistretta.

I Docenti specializzati interessati si occuperanno di:

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. PAIS041008 - Cod. Fisc. 97357930821

E-mail: pais041008@istruzione.it – PEC: pais041008@pec.istruzione.it



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- informare le famiglie dei loro alunni e ricontattarle qualche giorno prima dell'incontro, avendo cura di comunicare alla prof.ssa Pasquinelli eventuali defezioni o problematiche a tempo debito;
- comunicare alle famiglie il link della riunione e precisare che per poter partecipare devono utilizzare gli account istituzionali dei propri figli;
- contattare il docente coordinatore della classe in modo da concordare la sua presenza o quella di un altro docente del c.d.c alla riunione del GLO e comunicarlo in vice-presidenza
- redigere il verbale contestualmente alla seduta e inviarlo alla mail istituzionale della scuola;
- presentare il P.E.I compilato nelle parti relative all'aspetto didattico- pedagogico in modo da integrarlo con gli interventi di tutte le componenti presenti (famiglia e operatori socio-sanitari) e giungere alla stesura conclusiva.

Al fine di agevolare le operazioni formali in sede di GLO, si invitano i sigg. docenti a preparare in anticipo la documentazione necessaria per lo svolgimento del gruppo tecnico, ivi incluse le eventuali richieste di servizi di integrazione scolastica per l'anno a.s.2023/2024.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella