



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 N. 617

I.S.S - "F. PAOLO CASCINO"-PALERMO
Prot. 0005188 del 18/03/2025
I (Uscita)

Al sito web della scuola
Agli alunni
Ai docenti
All'ufficio personale
Al D.S.G.A

OGGETTO: Progetto Erasmus +

Si trasmette in allegato il planning delle attività del progetto Erasmus + e i nominativi dei docenti accompagnatori previsti per la settimana dal 24 al 27 marzo.

F.to LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa M. Greco



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)

PLANNING - JOB SHADOWING - DANISH LECTURERS/ MERCANTEC

FROM 23/03/2025 TO 27/03/2025

Numero totale degli ospiti: n°10 (Preside - persona di contatto erasmus - n°5 insegnanti e n°3 personale di segreteria)

ATTIVITÀ

LUNEDÌ 24	MARTEDÌ 25	MERCOLEDÌ 26	GIOVEDÌ 27
8:15 Benvenuto e saluti dal direttore della scuola e il team Erasmus della scuola, e presentazione della scuola. 9:30 Visita della scuola e ambienti didattici 10:30 Caffè di benvenuto. 11:10 Visita ufficio Regionale scolastico e saluti dagli Ambasciatori Erasmus+ Sicilia. 11:30 Visita e in Majorana 12:16 trasferimento per visitare la struttura succursale. 13:30 Pranzo in centrale 15:00 Fine delle attività e servizio di trasferimento con mezzi scolastici all'hotel.	8:15 Accoglienza da parte del team Erasmus della scuola e partenza per Erice. 09:45 Visita della scuola IIS Ignazio e Vincenzo Florio 10:45 Visita l'incantevole borgo di Erice e il suo centro storico e fermati al bar laboratorio della famosa maestra pasticceria signora Maria Grammatico per assaggiare le sue dolci creazioni gastronomiche di origine conventuale. 12:45 Partenza per Marsala e Picnic in autobus 14:00 Visita di Marsala 15:00 Visita del mulino di marsala con la bottega del sale. 16:00 Giro in barca delle saline 17:00 Viaggio per Palermo e Sulla via del ritorno a scuola, fermatevi al Dattilo per assaggiare uno dei migliori cannoli siciliani dell'isola. 19:00 fine delle attività con accompagnamento in hotel.	8:15 Benvenuto dal team Erasmus della scuola. 8:30 Servizio di transfer con mezzi scuola dalla scuola al centro storico di Palermo. - Visita del Palazzo Reale e della Cappella Palatina - Visita della Cattedrale - Visita l'antica pasticceria del convento, i segreti del chiostro. - Visita il mercato di Ballarò. 13:16 Pranzo al ristorante Tipico Siciliano - 15:00 Servizio di transfer con mezzi scolastici dal centro storico di Palermo all'hotel e fine delle attività	8:30 Benvenuto dal team Erasmus della scuola. 9:00 Lezioni di bar (cocktail) e (preparazione della lampada) 11:00 Lezione di cucina (preparazione della caponata di melanzane) 13:16 Pranzo alla sede centrale e consegna attestati 14:45 Saluti, fine attività e servizio transfer con mezzi scuola dalla scuola all'aeroporto Falcone Borsellino Punta Raisi

ACCOMPAGNATORI

LUNEDÌ 24	MARTEDÌ 25	MERCOLEDÌ 26	GIOVEDÌ 27
Petralia Barcellona Martino Divina	Petralia Barcellona Martino Divina	Petralia Barcellona Martino Divina	Petralia Barcellona Martino Divina

SERVIZIO ACCOGLIENZA

LUNEDÌ 24	MARTEDÌ 25	MERCOLEDÌ 26	GIOVEDÌ 27
Prof. Ingraffia 3°AT 8:00 - 15:00			Prof. Ingraffia 3°AT 8:00 - 15:00

SERVIZIO DI CUCINA E SALA

LUNEDÌ 24 euro 180,00	MARTEDÌ 25 euro 120,00	GIOVEDÌ 27 euro 180,00
<u>Welcome coffe - 10:30</u> <u>Menu:</u> biscottini di friolla e/o ciambelline fritte - succhi di frutta - caffè - cappuccino - <u>Servizio Welcome coffe:</u> <u>Cucina:</u> Adelfio Rosario 8-11 Iennaco Giuseppe (3°cex) 9-14 <u>Sala:</u> Carota Vincenzo (1°c) 8-11 <u>Lunch - 13:30</u> <u>Menu: per 20 pag</u> Caponatina di melanzane alla siciliana - Pennette alla Norma - Rollatine di maialino al pistacchio con crema di pecorino siciliano e riduzione al nero d'Avola - Patate al forno - Semifreddo alle mandorle Ali Panha con salsa al cioccolato - Boccconcini di pane - Acqua e Vino <u>Servizio lunch</u> <u>Cucina:</u> Adelfio Rosario 8-11 Iennaco Giuseppe (3°cex) 9-14 <u>Sala:</u> Vinciguerra Andrea (1°A) 12-15 <u>Servizio packed lunch</u> Ass. tec di cucina + classi e docenti in servizio cotoletta di pollo panata - preparazione, cottura ed abbattimento salame e provola - affettare e conservare muffin alle mele - preparazione, cottura ed abbattimento	<u>Pached lunch ore 8:15</u> <u>Menu: per 15 pag</u> N°1 Pannino con cotoletta di pollo panata e cristallina N°1 Pannino con salame e provola e/o prosciutto e provola N°1 Muffin alle mele N°1 Acqua 0,50 cl N°1 Succo di frutta <u>Packaging</u> (tovaglioli di carta - pellicola e/o alluminio - sacchetto di carta - bicchieri di carta) <u>Servizio pached lunch</u> Ass. tec di cucina + classi e docenti in servizio Rinvenimento - Finitura e Confezionamento -	<u>Lezioni in laboratorio.</u> <u>Cucina: Aita Guglielmo</u> 5° piano - ore - 11/13 Lezione di cucina (preparazione della caponata di melanzane) <u>Sala: Carota Vincenzo</u> 5° piano - ore 9/11 (cocktail) e (preparazione della lampada) <u>Lunch - 13:30</u> <u>Menu: per 20 pag</u> Tentacoli di polpo su crema di patate con ciuffi di maionese alla barbabietola e polvere di pistacchio di Bronte - Pasta con le sarde - Tortino di pesce spada su ananas caramellato con verdure tondate al vapore e salsa alioli - Tiramisù in coppa - Boccconcini di pane - Acqua e Vino <u>Servizio lunch</u> <u>Cucina:</u> Cammarata 4°Ae - 9/14 Adelfio 5°Be 12/15 <u>Sala:</u> Vinciguerra Andrea (5°E5) 12-15

SERVIZIO TRANSFER

LUNEDÌ 24	MARTEDÌ 25	MERCOLEDÌ 26	GIOVEDÌ 27
7:45/8:15 10 persone - n°2 autisti + n°2 mezzi piccoli. - Servizio di trasferimento con i mezzi della scuola scolastica dall'hotel alla scuola 12:45/13:45 14 persone - n°1 autista + n°1 mezzo grande. - trasferimento per visitare la struttura succursale 15:00/15:30 10 persone - n°2 autisti + n°2 mezzi piccoli. Servizio di trasferimento con i mezzi della scuola scolastica da scuola all'hotel	7:45/19:00 n°1 autista + n°1 mezzo grande. - 14 persone - Servizio di trasferimento con i mezzi della scuola dall'hotel a Erice - Marsala	7:45/8:15 10 persone - n°2 autisti + n°2 mezzi piccoli. Servizio di trasferimento con i mezzi della scuola scolastica dall'hotel alla scuola 8:30/9:30 n°1 autista + n°1 mezzo grande. - 14 persone - trasferimento per visitare Palazzo Reale 14:45/15:45 14 persone - n°1 autista + n°1 mezzo grande. - trasferimento dal centro storico all'hotel ed a scuola	7:45/8:15 10 persone - n°2 autisti + n°2 mezzi piccoli. Servizio di trasferimento con i mezzi della scuola scolastica dall'hotel alla scuola 14:45/15:45 10 persone - n°2 autisti + n°2 mezzi piccoli. - 10 persone - trasferimento da scuola all'aeroporto

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