



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE LERCARA FRIDDI

I.I.S.S. Lercara Friddi-Viale Pietro Scaglione n.24-90025 Lercara Friddi (Pa)

Tel.0918213969 -Fax 0918211224 [E.mail:pais01100c@istruzione.it](mailto:pais01100c@istruzione.it)-pais01100c@pec.istruzione.it www.iislercarafriddi.edu.it

Codice fiscale 97173690823 Codice Meccanografico PAIS01100C Codice Fatturazione UFDWK7

Circolare n. 726

Lercara Friddi 09.05.2026

I.I.S.S. "LERCARA FRIDDI"
Prot. 0008759 del 09/05/2026
IV (Uscita)

Ai/alle docenti dell'I.I.S.S. Lercara Friddi

Ai genitori e agli/alle studenti/studentesse coinvolti/e nel POC orientamento in corso di svolgimento nella sede di Alia dell'I.I.S.S. Lercara Friddi

Ai genitori e agli/alle studenti/studentesse coinvolti nel modulo POC orientamento in corso di svolgimento presso la sede di Alia dell'I.I.S.S. Lercara Friddi

Al docente tutor interno del modulo POC orientamento in corso di svolgimento nella sede di Alia a Prof. Huta Julian

Alla docente esperta prof. ssa Rosa Puglisi impegnata nel modulo POC orientamento in corso di svolgimento nella sede di Alia

Alla Funzionaria ad elevate qualificazioni DSGA

**Al personale ATA
Al Sito WEB Istituzionale**

Oggetto: Attività di orientamento sul campo presso la distilleria "Ape Nera" di Aragona e il locale "La Terza" di San Leone per il modulo dal titolo "Professione Turismo: Orientarsi nel Futuro dell'Ospitalità e della Ristorazione" in corso di svolgimento presso la sede di Alia e incardinato nel progetto "Orientiamoci consapevol_MENTE per scegliere il nostro futuro di successo" Codice Identificativo Progetto: 10.1.6A-FDRPOC-SI-2024-57 CUP.: H84D25000900001 del Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)- Obiettivo Specifico 10.1 - Azione 10.1.6 - Sotto-azione 10.1.6A, interventi di cui al Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 novembre 2024, n. 231, Avviso Prot. 64310 del 23/04/2025 - "Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor".

Vista la richiesta di autorizzazione per l'attività di orientamento presso la distilleria "Ape Nera" di Aragona e il locale "La

Terza" di San Leone, prevista nell'ambito del Progetto POC indicato in oggetto e in particolare nel modulo **“Professione Turismo: Orientarsi nel Futuro dell’Ospitalità e della Ristorazione”**, presentata dal prof. Huta Julian, docente tutor del modulo in corso di svolgimento presso la sede di Alia e sottoscritta dalla docente esperta e dai/dalle coordinatori di classe, assunta agli atti della scuola,

si comunica alle SS.LL. che, **in data 12 Maggio 2026**, gli/le studenti/studentesse del triennio (classi terza, quarta e quinta) dell'IPSEOA di Alia coinvolti/e nel modulo indicato in oggetto, nelle ore pomeridiane, parteciperanno ad un incontro formativo-esperienziale presso la distilleria "Ape Nera" di Aragona (Via Gioacchino di Marzo, 23) e successivamente presso il locale "La Terza" di San Leone (Viale delle Dune, 92100), accompagnati/e dai professori Puglisi Rosa (docente esperta) e Huta Julian (docente tutor).

La partenza, con pullman, è fissata alle ore **13:20 dallo spazio antistante l'elisoccorso di Alia**.

L'iniziativa rappresenta un'opportunità di formazione sulle tecniche di produzione artigianale dei distillati siciliani e sulla ristorazione locale di qualità. Nello specifico, gli/le studenti/studentesse potranno conoscere:

- il processo di produzione artigianale del gin "Ape Nera", primo distillato prodotto nella provincia di Agrigento, realizzato con botaniche 100% siciliane (ginepro dell'Etna, agrumi di Sicilia, miele di ape nera, erbe aromatiche locali);
- le tecniche di distillazione artigianale e l'utilizzo del distillatore in rame per catturare gli aromi del territorio;
- il legame tra tradizione, innovazione e valorizzazione delle materie prime locali nella produzione di eccellenze enogastronomiche siciliane;
- l'esperienza della ristorazione di qualità presso "La Terza", locale che offre cucina locale con ingredienti selezionati e una proposta enogastronomica tipica del territorio agrigentino.

È previsto un percorso esperienziale finalizzato a sviluppare negli/nelle studenti/studentesse la capacità di riconoscere e valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio siciliano, competenze fondamentali per il percorso formativo IPSEOA.

Durante il viaggio, la docente esperta accompagnatrice avrà modo di stimolare la riflessione collettiva sui temi fin qui affrontati, sulle esperienze proposte e acquisire dei feed-back che costituiranno elementi qualitativi di valutazione in itinere.

Parteciperà al sopralluogo didattico –orientativo anche il prof. Novara Andrea che si è prodigato per la realizzazione dell’iniziativa.

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Giovanna Lascari
Firmato digitalmente

GIOVANNA LASCARI
09.05.2026 20:20:01
CEST