



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:pa01100c@istruzione.it](mailto:pa01100c@istruzione.it)–pa01100c@pec.istruzione.it www.iislercarafriddi.edu.it

Circolare n. 86

I.I.S.S. "LERCARA FRIDDI"
Prot. 0018317 del 11/10/2026
IV (Uscita)

Lercara Friddi, 11.10.2026

Ai/alle docenti della sede di Alia dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore Lercara Friddi

**Ai genitori e agli/alle studenti/studentesse della sede di Alia dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore Lercara Friddi
Al personale ATA**

Alla Funzionaria ad elevata qualificazione DSGA

Loro Sedi

Sito Web Istituzionale

Oggetto: Avvio del progetto educativo-didattico “Bar didattico” presso la sede di Alia – 15 ottobre 2026

Vista la delibera n. 45 adottata all'unanimità nella seduta del Collegio Docenti del 06.10.2026, si comunica che, a partire da giovedì 15 ottobre 2026, presso la sede di Alia, prenderà avvio il progetto educativo-didattico “Bar didattico”, che verrà inserito nell'aggiornamento per l'a.s. 2026-2027 del Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto, sottoposto ad un processo di definizione in fieri.

Il progetto intende valorizzare le attività laboratoriali e offrire agli studenti e alle studentesse un'esperienza concreta di apprendimento, attraverso la preparazione e la distribuzione di prodotti per la colazione e la merenda, il servizio al bar e la gestione delle relative attività organizzative ed economiche.

Le attività coinvolgeranno, secondo una turnazione programmata, gli studenti e le studentesse delle classi seconda, terza, quarta e quinta, con il coordinamento dei /delle docenti di indirizzo di Cucina ed Enogastronomia e di Sala, Vendita e Servizi e con l'eventuale collaborazione degli assistenti tecnici di laboratorio.

Il servizio sarà organizzato durante la pausa delle ore 11:00–11:15, per la distribuzione della merenda. Gli studenti e le studentesse saranno coinvolti/e, in relazione al percorso di studi e alle competenze possedute, nella preparazione dei prodotti, nell'allestimento degli spazi, nel servizio, nella gestione didattica della cassa, nel calcolo del costo delle preparazioni (*food cost*) e nella rilevazione dei consumi, degli eventuali sprechi e

nella gestione del magazzino, che deve essere improntato a criteri di efficacia ed efficienza.

Nel progetto di Bar didattico prevede un sistema di pagamento anticipato delle merende, con registrazione dei consumi e progressiva decurtazione del credito disponibile per ciascun fruitore, nel rispetto della seguente procedura:

1. Versamento anticipato tramite pagoPA, effettuato dallo/a studente/studentessa, dalla famiglia o dal/dalla docente.
2. Registrazione del credito individuale, associato al/alla fruitrice fruitore del servizio.
3. Registrazione di ogni consumazione, con decurtazione del relativo prezzo e aggiornamento del saldo residuo.

I compiti indicati nei punti 1 e 2 saranno affidati agli/alle studenti/studentesse, sotto la supervisione dei/delle docenti coinvolti/e nell'iniziativa progettuale *de qua*.

Si precisa che anche tutte le altre attività si svolgeranno sotto il coordinamento del personale incaricato, nel rispetto delle disposizioni dell'Istituto in materia di vigilanza, sicurezza e igiene alimentare. La turnazione degli/delle studenti/studentesse, i compiti assegnati e le modalità operative saranno comunicati dai/dalle docenti referenti e condivisi con i Consigli di classe interessati.

Si invitano tutte le componenti scolastiche a collaborare alla realizzazione del progetto, volto a promuovere autonomia, responsabilità, inclusione e sviluppo delle competenze professionali degli studenti e delle studentesse.

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Giovanna Lascari

Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005 e ss.mm.ii.

GIOVANNA LASCARI
11.10.2026 21:32:08 CEST