



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



Erice, 24.04.2026

**Ai Sigg. docenti
All'Ufficio Tecnico
Al personale Tecnico
Agli alunni delle classi terze -
articolazione *Enogastronomia***

Oggetto: Partecipazione Progetto Piano di produzione e Commercializzazione 2025 (settore ittico)–

Incontri con Istituti Alberghieri siciliani.

Nel mese di maggio, secondo calendario allegato, verranno effettuati degli incontri formativi su temi legati alla pesca locale.

Il percorso si articolerà in due fasi:

- 1) incontri propedeutici tenuti dal prof. Vincenzo Greco, insegnante ed esperto del settore del nostro Istituto;
- 2) Incontri con esperti dell' Organizzazione di Produttori della Pesca di Trapani.

ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ:

- **Incontri Propedeutici**

Classi terze (sez. A, B, CE, D)

Argomento: *tecniche di pesca e relativa sostenibilità; riconoscimento specie ittiche autoctone*

Relatore: *prof. Greco Vincenzo*

Luogo: *Cucina "Florio"*

CLASSI	DATA	ORARIO
3 ^a A e 3 ^a B	05/05/2026	Dalle ore 8,30 alle ore 10,50
3 ^a CE e 3 ^a D	07/05/2026	Dalle ore 9,00 alle ore 11,20

Gli studenti delle classi 3A, 3B, 3D, rigorosamente in divisa, verranno accompagnati in cucina dal docente in orario alla prima ora. I docenti in servizio svolgeranno la sorveglianza secondo il loro orario di servizio fino alla conclusione delle attività. Al termine delle attività gli studenti proseguiranno le lezioni secondo orario.

Gli studenti della 3CE si recheranno autonomamente in Centrale alle ore 9,00 e al termine delle attività verranno licenziati. I convittori verranno accompagnati in centrale tramite i mezzi dell'Istituto e al termine delle attività verranno licenziati ed accompagnati in convitto tramite gli stessi mezzi.

- **Incontri con esperti dell' Organizzazione di Produttori della Pesca di Trapani.**

Classi terze (sez. A, B, CE, D)

Argomento: *le diverse tipologie di imbarcazioni; attrezzature e tecniche di pesca; taglie minime e commercializzazione; attività della filiera e della trasformazione; tracciabilità e sicurezza alimentare.*

Relatori: *esperti dell' Organizzazione di Produttori della Pesca di Trapani.*

DATA	ORARIO	LUOGO
13/05/2026 (tutte le terze classi di Enogastronomia)	dalle ore 8,30 alle ore 10,50	Sala "Florio"
15/05/2026 (tutte le terze classi di Enogastronomia)	dalle ore 8,30 alle ore 10,30	Porto Peschereccio

Il 13 maggio

Gli studenti delle classi 3A e 3B verranno accompagnati in sala FLORIO dal docente in orario alla prima ora. I docenti svolgeranno la sorveglianza secondo il loro orario di servizio fino alla conclusione delle attività, al termine delle quali gli studenti proseguiranno normalmente le lezioni.

Gli studenti della classe 3D si recheranno autonomamente in Centrale. Al termine delle attività proseguiranno le lezioni in Centrale secondo l'orario previsto. Durante l'incontro la sorveglianza verrà effettuata dai docenti di sostegno.

Gli studenti della 3CE si recheranno autonomamente in Centrale e al termine delle attività verranno licenziati. I convittori si recheranno in centrale con i mezzi dell'Istituto e al termine delle attività verranno licenziati ed accompagnati in convitto tramite gli stessi mezzi.

Il 15 maggio

Tutti gli studenti si recheranno autonomamente al porto peschereccio alle 8,20 dove verranno accolti dalla professoressa Campisi e dai docenti di sostegno delle relative classi che provvederanno a registrare le presenze. Al termine delle attività gli studenti verranno licenziati. I convittori si recheranno al porto con i mezzi dell'Istituto e al termine delle attività verranno licenziati ed accompagnati in convitto tramite gli stessi mezzi.

Le ore saranno computate come PCTO.

La docente

Prof.ssa Maria Antonietta Campisi