

Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore

“Giuseppe Dessì” CAIS004004



Piazza G. Galilei,3 - 09040 Villaputzu CA TEL. 0709977122-070997665

Email CAIS004004@ISTRUZIONE.IT

PEC. CAIS004004@PEC.ISTRUZIONE.IT

C.F. 92104860926 codice univoco fattura elettronica UFAPKZ



Circ. n. 124

Villaputzu, 07.12.2023

Agli studenti e alle famiglie
Ai docenti
Al personale ATA
Al Direttore SGA

OGGETTO: novità bar/ristorante didattico in occasione dei colloqui con le famiglie, 19 dicembre 2023

Si comunica che in occasione dei Colloqui, fissati per il giorno martedì 19 dicembre 2023, in seguito alle numerose richieste, il bar/ristorante didattico sarà aperto anche ai genitori degli studenti di tutti gli indirizzi, con le seguenti modalità:

- Orario: dalle ore 13.00 alle ore 14.45 presso la sede di Villaputzu
- Prenotazione: è necessaria la prenotazione, almeno entro le ore 10.00 del giorno 19 dicembre, all'AT signor Graziano o al prof Arisi (cell 3291134823)
- Proposte menu e contributo:
 - Menù pizza: card Sinerghia 10 euro
 - Pizza a scelta: napoletana, margherita, prosciutto cotto o wurstel
 - bibita
 - dessert
 - Menu pokè: card Sinerghia 10 euro
 - a scelta: classica mare, classica vegetariana, base insalata
 - bibita
 - dessert
 - Menù piatto composto: card Sabores 13 euro
 - Maxi cotoletta, doppia panatura con patate fritta e insalata mista
 - bibita
 - dessert

Si coglie l'occasione per ricordare che:

- il bar/ristorante didattico rappresenta un luogo di formazione che ha come principale finalità quella di istruire gli alunni al contatto con il pubblico e offrire le conoscenze e gli strumenti idonei ad interagire in modo autonomo con "l'ospite", si richiede pertanto la massima collaborazione.

- Oltre ad offrire un servizio alla comunità scolastica, il progetto ha lo scopo di arricchire e valorizzare le esperienze didattiche di laboratorio degli studenti del settore enogastronomico.
- la sala lounge, la cucina, gli spazi del corridoio TEOREMA e la sala Sabores rappresentano anche le “aule tematiche” assegnate ai docenti dell’indirizzo enogastronomico dove gli stessi svolgono le proprie lezioni
- l’utilizzo dovrà avvenire con decoro e nel rispetto dell’igiene e pulizia dei locali, rispettando le direttive per la raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti
- I proventi saranno utilizzati per il recupero delle spese relative all’acquisto delle materie prime e per la qualificazione delle attività di laboratorio (acquisto di attrezzature e di beni di consumo).



Il Dirigente Scolastico
Rita Scalas

Rita Scalas