



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B  
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo  
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007  
Internet: [www.iiferrariibattipaglia.it](http://www.iiferrariibattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 245 Prot. n.

Battipaglia, 11 Marzo 2025

Ai Genitori, Ai Docenti, Agli Alunni  
delle Classi del Triennio E.O.A.  
Al Registro Elettronico  
Al DSGA  
Atti – Sito Web

Oggetto: Attività di PCTO - Uscita didattica professionalizzante - Venerdì 28 Marzo 2025 – Aziende Settore Enogastronomia ed ospitalità alberghiera Capaccio Paestum (SA).

Si comunica che il giorno 28 Marzo 2025 è in programma una uscita didattica professionalizzante rivolta agli alunni delle classi terze, quarte e quinte del settore EOA percorsi FPP, BES e ASA iscritti a questo istituto.

L'attività , che rientra nell'ambito dei percorsi PCTO, prevede la visita a un prestigioso albergo a 5 stelle, il Mec Paestum Hotel \*\*\*\*\* in Via Tiziano Vecellio, 23, 84047 Capaccio Paestum SA), ad una rinomata cantina vitivinicola, TREDANIELE in Piazza dei Martiri, 2 84070 Trentinara (SA), ed infine ad un importante caseificio di produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP, Tenuta Vannulo in Via Galileo Galilei, 101, 84047 Capaccio Paestum SA .

Gli alunni, accompagnati dai docenti affidatari designati da questa Dirigenza, si muoveranno a mezzo autobus messo a disposizione dall'istituto, partendo da via Rosa Jemma ,301 alle ore 8,30. Il rientro è previsto alla ore 16,30. Per la partecipazione all'attività sono previsti i seguenti contributi, da pagarsi direttamente in loco di:

- € 20,00 per la degustazione Vitivinicola Tredaniele
- € 5,00 per la Degustazione Caseificio Vannulo

In Allegato modello di autorizzazione da consegnarsi, debitamente compilate ai docenti promotori, proff. D'Acunzo, La Marca, Marchese, i quali ne cureranno la trasmissione agli uffici della Vicepresidenza entro il 18 marzo 2025.

Si indica di seguito il programma dettagliato della giornata.

## **Programma della giornata:**

**\*\*Ore 09:00 - Arrivo presso Tenuta Vannulo\*\*:**

Visita guidata del caseificio e delle attività annesse (allevamento bufalino, produzione biologica).  
Osservazione delle fasi di lavorazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP con spiegazioni tecniche.  
Approfondimenti sulle certificazioni di qualità (DOP, biologico) e sulla sostenibilità aziendale.  
Degustazione finale di prodotti caseari tipici, tra cui mozzarella, ricotta e yogurt.

**\*\*Ore 10:30 - Arrivo presso Mec Paestum Hotel \*\*:**

Visita guidata dell'intera struttura alberghiera: hall, camere, ristorante, sala eventi, cucine, area benessere.  
Incontro con i proprietari e manager dell'Hotel per un'attività di intervista interattiva:  
Domande orientative relative alla gestione alberghiera, strategie di marketing, sostenibilità, innovazione e tecniche di accoglienza.  
Focus sull'organizzazione di eventi e catering di lusso.  
Discussione finale e confronto con i partecipanti sull'esperienza lavorativa nel settore alberghiero.

