|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ***ISTITUTO STATALE D’ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE*****“G. B. NOVELLI ”**Liceo delle Scienze Umane **–** Liceo Economico Sociale −Liceo LinguisticoIstituto Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (Tessile-Abbigliamento)Istituto Professionale Servizi per la sanita' e l'assistenza sociale Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità AlberghieraVia G.B. Novelli, N° 1 81025 **MARCIANISE** (CE**)**Codice Fiscale : 80102490614 **–** Distretto Scolastico n° 14Segr. Tel :0823-511909 – Fax 0823-511834 Vicedirigenza Tel :0823-580019Tel Dirigente Scolastico : 0823-511863**E-mail :** ceis01100n@istruzione.it **E-mail certificata (PEC) :** ceis01100n@pec.istruzione.it**Sito Web**[www.istitutonovelli.edu.it](http://www.istitutonovelli.edu.it) |  |

**Prot. n .459/IV del 12/01/2023 Marcianise 13/01/2023**

**Agli Studenti dell’Istituto Professionale**

 **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**dell’ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise**

**A.S. 2022/2023**

**e per il loro tramite ai rispettivi genitori**

**♦Ai docenti dell’Istituto Professionale**

 **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**ed in particolare**

**♦Ai docenti delle discipline**

**Laboratorio dei servizi enogastronomici – bar, sala e vendita**

**e**

**Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina**

**♦Ai docenti di sostegno delle classi interessate dalle**

 **attività pratico laboratoriali relative alle discipline**

**Laboratorio dei servizi enogastronomici – bar, sala e vendita**

**e**

**Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina**

**dell’Istituto Professionale**

 **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**Alla DSGA Dott.ssa Nero Giulia**

**Agli Assistenti Tecnici**

**Sig. re Dello Iacono A.**

 **Sig.ra Matalune M. T.**

**Sig.re Mattioli G.**

**Sig.ra Nolano M.**

**Sig.re Sica G.**

**dell’ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise**

**A.S. 2022/2023**

**AVVISO**

**Oggetto: Avvio attività formative pratico/laboratoriali, con la metodologia dell’alternanza scuola lavoro, rivolte agli allievi delle classi prime, terze e quarte dell’Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell’ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise - A.S. 2022/2023**

**PREMESSA**

* Vista la comunicazione prot.n.21261/IV-1 del 01/12/2022 recante ad oggetto:” Avvio attività formative pratico/laboratoriali, con la metodologia dell’alternanza scuola lavoro, rivolte agli allievi dell’Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell’ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise - A.S. 2022/2023, in cui si comunicava l’avvio delle attività in oggetto esclusivamente per le **classi seconde e quinte** dell’Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera per le motivazioni esplicitate nella medesima comunicazione citata;
* considerato che dal monitoraggio ad oggi effettuato dal docente referente prof.re A. D’Alessandro A., in ordine al possesso della certificazione HACCP (di nuova acquisizione e/o aggiornamento e/o rinnovo), delle divise professionali e dell’attestato relativo al corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 da parte degli studenti delle **classi prime, terze e quarte** dell’Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera si registra che una percentuale di studenti delle medesime classi risulta ancora sprovvista della certificazione HACCP, così come molti degli studenti delle classi prime risultano ancora sprovvisti anche delle divise professionali;
* tenuto conto dei lavori di manutenzione ancora in essere presso la struttura ristorativa “La Locanda del Baccalà” che avranno presumibilmente termine entro la prima quindicina del mese di febbraio 2023, tali per cui, in considerazione del vigente orario delle lezioni, si rende necessario che nel periodo intercorrente dal 16 gennaio e presumibilmente fino all’11 febbraio 2023, specificatamente **nei giorni di lunedì e venerdì determinate classi** (come da calendario che segue) **a rotazione si alterneranno** per lo svolgimento delle previste lezioni delle discipline Laboratorio dei servizi enogastronomici – bar, sala e vendita e Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina **tra la struttura ristorativa e l’aula scolastica**;
* stabilito che potranno recarsi ai laboratori delle strutture ristorative **solo gli studenti in regola** con l’attestato HACCP, le divise professionali e l’attestato relativo al corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 **delle classi terze e quarte** il cui **numero degli studenti provvisti dei suddetti requisiti risulta superiore al cinquanta%** rispetto al numero degli studenti della classe medesima, precisando che gli studenti non in regola della classe stessa permangono presso l’Istituzione scolastica e saranno impegnati in attività didattiche;
* stabilito che per le sole **classi prime** anche laddove il numero degli studenti provvisti dei predetti requisiti sia inferiore al cinquanta% rispetto al numero degli studenti della classe, visto che durante le ore destinate alle esercitazioni pratiche di laboratorio sono presenti sia il docente della disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici – bar, sala e vendita che il docente della disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina, la **classe potrà comunque accedere** ai laboratori delle strutture ristorative. La classe sarà divisa in due gruppi: il gruppo di studenti provvisti dei suddetti requisiti e il secondo gruppo costituto da studenti sprovvisti dei prerequisiti medesimi. Il gruppo di studenti in regola con l’attestato HACCP, le divise professionali e l’attestato relativo al corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 si recherà presso i laboratori ed effettuerà le esercitazioni di **Laboratorio dei servizi enogastronomici – bar, sala e vendita** la **settimana dal 16 gennaio 2023 al 21 gennaio 2023 e la settimana dal 30 gennaio 2023 al 04 febbraio 2023** con il docente della relativa disciplina mentre il secondo gruppo di studenti non in regola nelle stesse settimane svolgerà le attività didattiche presso l’aula assegnata dell’Istituzione Scolastica con il docente della disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina.

Nelle settimane **dal 23 gennaio 2023 al 28 gennaio 2023 e dal 06 febbraio 2023 all’11 febbraio 2023** il gruppo di studenti delle classi prime in regola con l’attestato HACCP, le divise professionali e l’attestato relativo al corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 si recherà presso i laboratori dove effettuerà le esercitazioni **di Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina** con il docente della relativa disciplina mentre il gruppo di studenti non in regola svolgerà le attività didattiche presso l’aula assegnata dell’Istituzione Scolastica con il docente della disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici – bar, sala e vendita.

**TUTTO CIO’ DETTO E PREMESSO**

**si comunica a quanti in intestazione citati che dal giorno lunedì 16 gennaio e fino presumibilmente al giorno sabato 11 febbraio 2023 avranno avvio le attività formative pratico/laboratoriali con la metodologia dell’alternanza scuola lavoro, delle classi prime, terze e quarte** **secondo le modalità e i calendari sotto dettagliati.**

**Si precisa che detti calendari tengono altresì conto dei giorni e degli orari di accesso ai laboratori di Enogastronomia anche delle classi seconde e quinte, tale da rendere il quadro generale completo relativo allo svolgimento delle attività pratico laboratoriali per tutte le classi dell’indirizzo professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera.**

**Si coglie l’occasione per sollecitare ancora ed ulteriormente gli studenti delle classi prime, terze e quarte dell’Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera al fine di acquisire quanto prima i prescritti suddetti requisiti (certificazione HACCP- di nuova acquisizione e/o aggiornamento e/o rinnovo-, divise professionali, attestato corso sicurezza d.lgs.81/2008), così da poter svolgere presso le strutture opportunamente individuate le attività pratico/laboratoriali di cui all’oggetto.**

**TEMPI E MODALITA’ ORGANIZZATIVE PER L’ACCESSO AI LABORATORI PER TUTTE LE CLASSI DELL’ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

|  |
| --- |
| **SETTIMANE DAL 16 GENNAIO AL 21 GENNAIO 2023 E DAL 30 GENNAIO 2023 AL 04 FEBBRAIO2023** |
| **LABORATORIO** | **LUNEDI** | **MARTEDI** | **MERCOLEDI** | **GIOVEDI** | **VENERDI** | **SABATO** |
|  **LOCANDA DEL BACCALA’** | **1 Aeg** GRUPPO SALA 08:50- 12:40Docenti BUONAIUTO F.MASTRANGELO D. Assistenti TecniciMATTIOLI G.(SALA 1 A)NOLANO M. (SALA 1 A)**5 Aeg**08:50- 12:40Docenti BUONTEMPO S.A.DI CARLO G.TARTAGLIONE V.Assistenti TecniciSICA G.MATALUNE T. | **2 Ceg** 10:50- 14:20Docenti RAUCCI-BUONAIUTOMORETTA A.D’ANNA R.A.Assistenti TecniciMATTIOLI G.(CUCINA)-MATALUNE T.(SALA) | **1 Beg** GRUPPO SALA 09:50- 13:30DocenteRUSSO ROSAAssistenti TecniciMATTIOLI G.(SALA) NOLANO M. (SALA) | **2 Aeg** 09:50- 13:30Docenti e Assistenti TecniciMOLITIERNO-RUSSOTARTAGLIONE G.NOZZOLILLO C.Assistenti TecniciSICA G.(CUCINA)MATALUNE T.(SALA) | **1 Deg** GRUPPO SALA10:50- 14:20Docente BUONAIUTO F.Assistenti TecniciMATTIOLI G. (SALA 1D) DELLO IACONO A. (SALA 1 D)**4 Aeg** 08:00- 11:50DocentePICCOLO I.Assistenti TecniciNOLANO M. SICA G. | **1 Ceg** GRUPPO SALA 08:00- 11:50Docenti BUONAIUTOPORTENTO R.ZITO M.Assistenti TecniciMATALUNE T. (SALA) DELLO IACONO A. (SALA) 1 C**3 Aeg** 10:50- 14:20Docenti BUONTEMPO S.A.BARONE G.Assistenti TecniciSICA G.MATTIOLI G. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CAFEINA EAT** |  | **5 Deg** 10:50- 14:20Docenti D’ALESSANDRO A.CAPASSO P.Assistente TecnicoSICA G.**5 Beg** 11:50- 14:20Docenti ANNUNZIATA R.PAPPALEPORE A. Assistente TecnicoDELLO IACONO A. | **3 Deg**+**3 Beg**08:00- 11:50DocentiPICCOLO I.ANNUNZIATA R.GAGLIONE E.(3B)CRISTIANO A. (3B)Assistenti TecniciDELLO IACONO A.SICA G. | **2 Beg** 10:50- 14:20Docenti RAUCCI P.ANNUNZIATA R.IODICE M.Assistenti TecniciMATTIOLI G.(CUCINA)-DELLO IACONO A. (SALA) |  |  |

|  |
| --- |
| **CLASSI CHE NELLE SETTIMANE DAL 16 GENNAIO 2023 AL 21 GENNAIO 2023 E DAL 30 GENNAIO 2023 AL 04 FEBBRAIO2023 SVOLGERANNO LE ATTIVITA’ DIDATTICHE PRESSO LE AULE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA** |
| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI | SABATO |
| **4 Beg**DocenteBUONAIUTO F. | /// | **1 Beg** (Studenti non in possesso dei requisiti per l’accesso ai laboratori)DocenteMOLITIERNO M. | //// | **1 Deg** (Studenti non in possesso dei requisiti per l’accesso ai laboratori)DocenteCANGIANO G. | **1 Ceg** (Studenti non in possesso dei requisiti per l’accesso ai laboratori)DocenteRAUCCI P. |

|  |
| --- |
|  **SETTIMANE DAL 23 GENNAIO 2023 AL 28 GENNAIO 2023 E DAL 06 FEBBRAIO 2023 ALL’11 FEBBRAIO 2023** |
| LABORATORIO | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI | SABATO |
| **LOCANDA DEL BACCALA’**  | **1Aeg** GRUPPO CUCINA 08:50- 12:40Docenti MOLITIERNOMASTRANGELO D.(1AEG)Assistenti TecniciMATTIOLI G.(CUCINA 1 A)NOLANO M.(CUCINA 1 A)**4 Beg**  08:50- 12:40Docente BUONAIUTO F.Assistente TecnicoDELLO IACONO (4BEG) | **2 Ceg** 10:50- 14:20Docenti RAUCCI P.BUONAIUTO F.MORETTA A.D’ANNA R.A.Assistenti TecniciMATTIOLI G.(CUCINA)MATALUNE T.(SALA) | **1 Beg** GRUPPO CUICINADocente  09:50- 13:30MOLITIERNO M.Assistenti TecniciMATTIOLI G.(CUCINA) NOLANO M.(CUCINA) | **2 Aeg** 09:50- 13:30Docenti MOLITIERNO M.RUSSO R.TARTAGLIONE G.NOZZOLILLO C.Assistenti TecniciSICAG. (CUCINA)MATALUNE T.(SALA) | **1 Deg** GRUPPO CUCINA10:50- 14:20DocenteCANGIANO G.Assistenti TecniciMATTIOLI G.(CUCINA) -DELLO IACONO A.(CUCINA) | **1 Ceg** GRUPPO CUCINA 08:00- 11:50Docenti RAUCCI P.PORTENTO R.ZITO M.Assistenti TecniciMATALUNE T. (CUCINA) -DELLO IACONO A. (CUCINA) |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CAFEINA EAT** |  | **5 Deg** 10:50- 14:20DocentiD’ALESSANDRO A.CAPASSO P.  Assistente TecnicoSICA G.**5 Beg** 11:50- 14:20Docenti ANNUNZIATA R.PAPPALEPORE AAssistente TecnicoDELLO IACONO A. | **3 Deg+3 Beg**08:00- 11:50Docenti PICCOLO I.ANNUNZIATAGAGLIONE E.(3B)CRISTIANO A. (3B)Assistenti TecniciDELLO IACONO A. SICA G. | **2 Beg** 10:50- 14:20Docenti RAUCCI P.ANNUNZIATA R.IODICE M.Assistenti TecniciMATTIOLI G.(CUCINA)DELLO IACONOA.(SALA) |  |  |
| **CLASSI CHE NELLE SETTIMANE DAL 23 GENNAIO 2023 AL 28 GENNAIO 2023 E DAL 06 FEBBRAIO 2023 ALL’11 FEBBRAIO 2023 SVOLGERANNO LE ATTIVITA’ DIDATTICHE PRESSO LE AULE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA** |
| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI | SABATO |
| **5 Aeg**DocenteBUONTEMPO S.**1 Aeg** (Studenti non in possesso dei prerequisiti per l’accesso ai laboratori) Docente RUSSO R. | ///// | **1 Beg** (Studenti non in possesso dei prerequisiti per l’accesso ai laboratori) DocenteRUSSO R. | ////  | **4 Aeg** 08:00- 11:50DocentePICCOLO IVAN**1 Deg** (Studenti non in possesso dei prerequisiti per l’accesso ai laboratori) DocenteBUONAIUTO F. | **3 Aeg**DocentiBUONTEMPO**1 Ceg** (Studenti non in possesso dei prerequisiti per l’accesso ai laboratori)DocenteBUONAIUTO F. |

Gli alunni di tutte le classi dell’Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dal giorno lunedì 16 gennaio 2023 e fino al giorno sabato 11 febbraio 2023, alla prima ora di lezione ovvero dopo le eventuali ore di lezione curriculari svolte in aula, accompagnati dai docenti della classe, rispettivamente delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e/o Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e Area del sostegno, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, unitamente agli assistenti tecnici di Area specifica raggiungeranno a piedi il Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 Marcianise (CE) oppure il Ristorante “Cafeina Eat” sito in Via Mundo 9 Marcianise (CE) individuati dall’Istituzione Scolastica quali strutture ospitanti per lo svolgimento delle attività curriculari pratico/laboratoriali a.s. 2022/2023 relative alle succitate discipline.

Gli alunni, accompagnati dai docenti e dagli assistenti tecnici, così come individuati, terminate le attività pratiche laboratoriali secondo il proprio orario di lezione previsto per quella giornata dovranno far ritorno a scuola per il prosieguo delle lezioni laddove previsto altrimenti avendo completato l’orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi dagli impegni scolastici.

Docenti e assistenti tecnici, rientrati a Scuola, completeranno, laddove previsto, ciascuno il proprio orario di servizio come stabilito per quella giornata.

**I docenti delle discipline Laboratorio dei servizi enogastronomici – bar, sala e vendita e Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina dovranno accertarsi del possesso, da parte di tutti gli studenti di ciascuna delle proprie classi che accedono per la prima volta alle strutture ristorative, dell’autorizzazione sottoscritta dai genitori/tutori/affidatari.**

**Gli stessi docenti dovranno altresì procedere a raccogliere dette autorizzazioni e consegnarle al prof.re D’Alessandro Angelo.**

**Si precisa che senza la citata autorizzazione gli studenti non potranno accedere ai laboratori delle strutture ristorative e permarranno presso la struttura scolastica.**

**Altrettanto dicasi laddove si verifichi per uno o più studenti la mancanza di uno o più dei citati requisiti; in questi casi sarà cura del/i docent/i contattare tempestivamente i genitori/tutori/affidatari degli allievi per avvisarli che gli studenti medesimi permarranno presso l’Istituzione Scolastica e pertanto non potranno svolgere le attività pratico laboratoriali presso le strutture ristorative.**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

 **Prof.ssa Emma Marchitto**