

Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio con sede coordinata di Castelvenere

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari – Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Corso Serale **IPSEOA** Castelvenere

Corso Serale **Servizi Socio- Sanitari** Faicchio

Faicchio: Via Raffaele Delcogliano e Aldo Iermano cap. 82030 tel. +39 0824863478

Castelvenere: Piazza dei Caduti, cap. 82037 tel. +39 0824940154

Codice fiscale: 90003320620 - Codice meccanografico: BNIS02300V - Codice unico di fatturazione (CUF): UFQEG8

Email: bnis02300v@istruzione.it - Posta elettronica certificata (PEC): bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it>



Circ. n. 32

Faicchio, 03/10/2024

Al sito WEB:

www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it

Al Docenti

Ai CDC

Al DSGA

Agli studenti /alle studentesse

Alle famiglie

Agli assistenti tecnici di cucina

sala e accoglienza turistica

Sede Castelvenere

Oggetto: Avvio attività pratico laboratoriali per tutti gli studenti dell'indirizzo di studi Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – A.S. 2024/2025

A quanti in intestazione citati si precisa che, per tutti gli studenti dell'Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, le divise professionali, la certificazione del corso per alimentaristi sono requisito necessario per poter accedere ai Laboratori per lo svolgimento delle attività pratico laboratoriali inerenti alle discipline: Laboratorio di Enogastronomia-Cucina e Laboratorio di Enogastronomia-Bar Sala e Vendita indirizzo di studi professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.

Considerato che il giorno 7 ottobre avranno inizio le attività pratico laboratoriali inerenti alle discipline: Laboratorio di Enogastronomia-Cucina e Laboratorio di Enogastronomia-Bar Sala e Vendita, gli studenti dell'indirizzo di studi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sono invitati a provvedere, laddove ancora sprovvisti, sia all'acquisizione della certificazione del corso per alimentaristi che all'acquisto delle divise professionali.

Il mancato possesso, totale o parziale, di dette divise e della certificazione del corso per alimentaristi, da parte degli studenti non consentirà agli stessi l'accesso ai laboratori per lo svolgimento delle suddette attività pratico-laboratoriali.

Si sottolinea, inoltre, la piena libertà dei genitori di provvedere, per i propri figli:

- **alla dotazione delle divise in parola ove e come ritenuto più opportuno, a condizione che le stesse rispettino i canoni stabiliti dall'Istituzione Scolastica;**

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DELLA DIVISA DI CUCINA

La divisa di cucina dovrà presentare la composizione e le caratteristiche seguenti:

ARTICOLO	CARATTERISTICHE/MISURE	COLORE
Divisa cucina uomo/donna		
Giacca Cuoco – 100% cotone	doppio petto, bottoni estraibili, collo alla coreana, con logo dell'istituto.	BIANCO
Pantalone Cuoco -100% cotone	con elastico in vita con due tasche anteriori all'americana	SALE/PEPE
Grembiule Cuoco corto – 100% cotone	senza pettorina	BIANCO
Scollino – 100% cotone	triangolare	BIANCO
Torcione-100% cotone	rettangolare	BIANCO
Cappello Cuoco – 100% cotone	regolabile con velcro	BIANCO
Calzature antinfortunistiche	Zoccoli o scarpe antiscivolo con suola di gomma	BIANCO

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DELLA DIVISA DI SALA/ACCOGLIENZA TURISTICA

La divisa di sala/accoglienza turistica, dovrà presentare la composizione e le caratteristiche seguenti:

ARTICOLO	CARATTERISTICHE/MISURE	COLORE
Divisa sala-accoglienza turistica uomo/donna		
Gilet per Sala	foderato in tessuto poliestere/cotone, con bottoni dorati.	AMARANTO/ BORDEAUX
Pantalone Sala/	tessuto fresco-lana/ viscosa,	NERO
Giacca per Accoglienza Turistica	foderata a due bottoni neri in tessuto fresco-lana/ viscosa con spacchi laterali per uomo, avvitata per donna.	BLU SCURO
Pantalone /gonna Accoglienza Turistica	tessuto fresco-lana/ viscosa,	BLU
Camicia Sala / Accoglienza Turistica	Camicia in popeline /cotone manica lunga	BIANCA

Papillon per Sala		NERO
Fascia elastica per Sala		NERA
Cravatta accoglienza turistica uomo	Cravatta	BORDEAUX
Cravatta accoglienza turistica donna	Cravattino midi	BORDEAUX

- **al conseguimento o all'aggiornamento/rinnovo per i propri figli della certificazione del corso per alimentaristi, rivolgendosi agli istituti/enti certificatori dai medesimi genitori ritenuti più opportuni, tenuto conto che:**

gli studenti iscritti per l'a.s. 2024/2025 presso questa Istituzione Scolastica all' indirizzo di studi professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, laddove privi della certificazione del corso per alimentaristi, devono per legge obbligatoriamente acquisire detta certificazione relativa allo specifico percorso formativo della durata di n. otto ore corrispondente a quello previsto per gli "Addetti di livello di rischio 2". Parimenti tutti gli studenti iscritti per l'a.s. 2024/2025 presso questa Istituzione Scolastica indirizzo di studi professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera già in possesso, ad oggi, di detta certificazione da almeno tre anni, sono tenuti per legge all'aggiornamento/rinnovo di detta certificazione, da realizzarsi attraverso la frequenza dello specifico percorso formativo della durata di n. quattro ore corrispondente a quello previsto per gli "Addetti di livello di rischio 2".

Per quanto riguarda le classi terze ai fini del PCTO in azienda sarà necessario il conseguimento dell'attestato sulla sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008, il corso formazione verrà organizzato presso questa Istituzione Scolastica a partire da ottobre 2024.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Ester Riccitelli

Firma autografa sostituita da indicazioni a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3 comma 2, D.Lgs. n. 39/1993