



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Circ. 77

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0012882 del 19/10/2021
04 (Uscita)

Battipaglia 19 Ottobre 2021

Agli Alunni

Ai Genitori

Ai Docenti ed agli Assistenti tecnici

di Laboratorio Settore Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera

Al DSGA

Atti – Sito Web

Oggetto: Partenza Esercitazioni Laboratoriali Settore Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera.

Si comunica che a partire dal giorno 18 Ottobre 2021 è possibile svolgere le esercitazioni laboratoriali del settore Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera.

Si ricorda che :

- Per l'accesso ai laboratori di cucina e sala tutti gli allievi devono aver conseguito la certificazione obbligatoria HACCP Rischio 1 e Rischio 2 disciplinata dal Regolamento Europeo 852/04 ;
- Per l'accesso ai laboratori di cucina e sala tutti gli allievi devono indossare la divisa completa, nel caso ne fossero sprovvisti verranno applicate le sanzioni disciplinari come da regolamento di disciplina ;
- Lo spogliatoio presso cui cambiarsi dagli abiti civili sarà di volta in volta indicato dal docente, che provvederà a scaglionare gli accessi e a controllare il rispetto delle distanze, l'uso costante della mascherina, evitando assembramenti e contatto fisico; saranno utilizzati oltre agli spogliatoi altri spazi liberi come per esempio aule e bagni, verrà assicurata la distanza fra gli alunni e la distinzione di sesso. Gli spazi per questa operazione dovranno sempre essere vigilati da un docente o da un Tecnico o da un Collaboratore scolastico che controllerà che sia mantenuta la distanza di due metri tra gli allievi ;
- Eventuali piccoli intervalli durante lo svolgimento delle attività laboratoriali di cucina e sala per consentire il periodico ricambio d'aria potranno svolgersi nelle immediate vicinanze del laboratorio, anche nel cortile esterno, avendo però cura che gli alunni usino sempre la mascherina e siano opportunamente distanziati tra loro.
- Al termine dell'attività di laboratorio le attrezzature e gli ambienti devono essere lavati e igienizzati .

La Collaboratrice del DS
Prof.ssa Licia Criscuolo

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Daniela Palma

Firma autografa sostituita a mezzo stampa – ex art. 3 comma 2 D. Lgs. 39/93