



MIUR

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "F. BUSCEMI"

SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PIAZZA MONSIGNOR SCIOCCHETTI, 6 – 63074 SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

Tel. 0735 587044 – Fax 0735 581004 - C.F. 82000690444 – Cod. Meccanografico aprh01000n

mail: aprh01000n@istruzione.it - Pec aprh01000n@pec.istruzione.it – Codice Univoco Ufficio: uf6rdu

www.alberghierosbt.edu.it



PROT. N° 823

San Benedetto del Tronto

Ai genitori
Ai docenti
Agli alunni delle classi 4° ordinario, 3-4
Serale di Enogastronomia, Sala e Vendita,
Accoglienza Turistica, Pasticceria
Alle Aziende del settore Enogastronomia e
Ospitalità
Ai Collaboratori del D.S.
Personale ATA
DSGA
Sito Web

Oggetto: Comunicazioni PCTO e relativo calendario classi Quarte ordinario, 3-4 Serale A.S. 2021/22.

La nota M.I.U.R del 22/07/2021, recepita dal PTOF dell'Istituto, prevede per l'anno scolastico 2021/2022 che lo svolgimento di tutte le attività didattiche di Potenziamento Tecnico-Professionale, compreso il PCTO, il "Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento" è **OBBLIGATORIO** per tutti gli studenti L'Istituto promuove e garantisce questa opportunità di crescita personale, attraverso una esperienza extra scolastica che integra la formazione acquisita durante il percorso di studi e favorisce l'avvicinamento al mercato del lavoro.

Gli studenti saranno collocati in azienda se in possesso dei seguenti requisiti:

- essere muniti della certificazione verde "green pass" (D.L. 22/04/2021 n.52 art.9 comma 7)
- aver svolto il Corso sulla Sicurezza sia "ON LINE" che "IN PRESENZA" per un totale 16 ore e
- presentato al Tutor Scolastico/Coordinatore copia del relativo ATTESTATO.
- aver svolto un "MODULO" di 2 ore di formazione HACCP in compresenza dei docenti di Laboratorio/Scienze degli Alimenti nel rispetto della normativa Covid-19, recepita dal regolamento d'Istituto.
- aver firmato, su apposito registro, l'avvenuta informazione/formazione.

Gli studenti sono stati formati/informati sulla normativa Covid-19 e successive disposizioni relative al certificato verde (Green Pass).

L'Istituzione scolastica, in applicazione del D.L. 22/04/2021 n.52 art.9 bis comma 4 che recita ".....l'accesso a strutture ospitanti, ad eventi, competizioni sportive e non, mostre, fiere ecc. è consentito esclusivamente ai soggetti muniti di green pass", dispone che gli alunni provvisti di certificazione verde svolgeranno attività didattica curricolare all'interno della scuola.

Di seguito il calendario

A) CLASSI TERZE – SETTEMBRE 2020/21

B) Dopo aver adempiuto all'OBBLIGO del Corso sulla Sicurezza "ON LINE" e al periodo di formazione in aula a cura del Consiglio di Classe, gli alunni saranno inseriti nelle imprese ospitanti, secondo il "Progetto Formativo" concordato.

Periodi stabiliti:

dal 05 al 25 settembre 2021 per le seguenti classi: (già espletato)

n.3	classi terze di Cucina (III A eno, III B eno; III C eno)	71 alunni;
n.1	classe terza di Pasticceria (III A Pasticceria)	16 alunni;
n.3	classi terze di Sala- Bar (III A sv; III B sv; III C sv)	57 alunni;
n.1	classe terza di Accoglienza Turistica (III A A.T.)	29 alunni.

Ogni studente dovrà svolgere un totale di 20 giorni pari a 128 ore comprensivo di un giorno di riposo a settimana.

1 Classe serale (3-4 serale Eno) **24 alunni**
(per il corso serale sono previste 200 ore di PCTO da espletare in orario antimeridiano o fine settimana da concludere entro il 30 aprile 2022)

C) 1) CLASSI QUARTE –MAGGIO/GIUGNO 2022 Dopo aver adempiuto all’ OBBLIGO del Corso sulla Sicurezza “ON LINE” e al periodo di formazione in aula a cura del Consiglio di Classe, gli alunni saranno inseriti nelle imprese ospitanti, secondo il “Progetto Formativo” concordato.

Periodi stabiliti:

dal 30 maggio al 30 giugno 2022 per le seguente classi:

3	Classi IV Cucina (IV A ENO, IV B ENO, IV C ENO,)	57 alunni;
1	Classe IV Pasticceria (IV A Pasticceria)	12 alunni
3	Classi Quarte di Sala e Vendita (IV A S.V., IV B S.V., IV C S.V.)	46 alunni;
1	Classe Quarta di Accoglienza Turistica (IV A.T. .ART.)	27alunni;

Il totale delle ore, salvo disposizioni dell’Emergenza Covid-19 in corso, sarà il seguente:

classi 4° 2020/21 – 2021/22 (n° 50 project work + 128+ 204) = n. 382 ore

classi 3° 2021/22 n° 121 ore

classi 3° /4°/5° serale 2021/22 n° 200 ore

Si sottolinea l’importanza della collaborazione tra scuola, famiglia ed azienda nel PCTO al fine del potenziamento delle competenze tecnico-professionali che è al centro dell’elaborazione del PFI dell’alunno. Durante il PCTO in struttura, l’allievo dovrà essere affiancato da un Tutor aziendale che si occuperà della sua formazione e valutazione in collaborazione con i Tutor scolastici.

L’alunno in PCTO, inoltre, **non può sostituire** un dipendente dell’azienda.

L’individuazione e la collocazione alunno/azienda sarà effettuata dal tutor professionalizzante e dalla commissione PCTO che potrà tenere conto delle indicazioni fornite dalle famiglie e dagli alunni , solo ed esclusivamente nel caso in cui la struttura ospitante venga ritenuta idonea.

La non corretta e puntuale compilazione di tutta la modulistica sia da parte dell’alunno che dell’azienda potrà comportare valutazione negativa ai fini dell’ammissione della classe successiva nonché agli Esami di Stato.

Si confida nella cortese e puntuale collaborazione di tutti i soggetti coinvolti .

In attesa di un cortese riscontro,

Distinti Saluti

Allegato: Regolamento PCTO approvato dagli OO.CC.

Referente del Progetto

Giovanni De Mola

f.to Il Dirigente Scolastico

Manuela Germani

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell’art. 3, comma 2 del D.lgs n° 39/1993