



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: uffbrdu

www.alberghierosbt.edu.it



PROT. N° 876

San Benedetto del Tronto

Ai genitori

Ai docenti

Agli alunni delle classi 3°, 4°, 3-4 Serale  
di Enogastronomia, Sala e V,

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 Terze, Quarte, 3-4 Serale A.S. 2021/22.**

La nota M.I.U.R del 22/07/2021 prevede per l'anno scolastico 2021/2022 lo svolgimento di tutte le attività didattiche in presenza, compreso il PCTO. In base alle disposizioni ministeriali recepite dal PTOF dell'Istituto, il "Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento" è **OBBLIGATORIO** per tutti gli alunni. 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 e succ.mod.)
- Aver svolto il Corso sulla Sicurezza sia "ON LINE" che "IN PRESENZA" per un totale 16 ore.
- Copia dell' ATTESTATO andrà presentato al Tutor Scolastico/Coordinatore.
- Aver svolto un "MODULO" di 2 ore di formazione HACCP in compresenza dei docenti delle discipline professionalizzanti/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 e succ. mod. 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 sprovvisti di certificazione verde svolgeranno attività didattica curricolare all'interno della scuola.**

**Di seguito il calendario**

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**  
**SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "F. BUSCEMI"**  
SAN BENEDETTO DEL TRONTO

**A) CLASSI TERZE – SETTEMBRE 2020/21**

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 5 al 25 settembre 2021(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.

**B) CLASSI TERZE 2021-22 DAL 26 MARZO AL 14 APRILE 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 26 marzo al 14 aprile 2022 :**

n.2	Classi terze di Cucina (3 A ENO, 3 B ENO)	52 alunni
n.1	Classe terze di Pasticceria (3 A PAST.)	17 alunni
n.2	Classi terze di Sala e Vendita (3 A S.V., 3 B S.V.)	34 alunni
n.1	Classe terza di Accoglienza Turistica (3 A A.T.)	22 alunni

Ogni studente dovrà svolgere un totale di 19 giorni pari a 121 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)

**B 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 :**

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;

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**  
**SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "F. BUSCEMI"**  
**SAN BENEDETTO DEL TRONTO**

**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, **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 e agli esami di qualifica. 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



