



MIUR

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "F. BUSCEMI"

SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALIT  ALBERGHIERA

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

Tel. 0735 587044 – Fax 0735 581004 - C.F. 82006690444 – Cod. Meccanografico aprh01000n

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

www.alberghierosbt.edu.it



PROT. N.  824

San Benedetto del Tronto

Ai genitori
Ai docenti
Agli alunni delle classi 3^o ordinario
di Enogastronomia, Sala e V,
Accoglienza Turistica, Pasticceria
Alle Aziende del settore Enogastronomia e
Ospitalit 
Ai Collaboratori del D.S.
Personale ATA
DSGA
Sito Web

Oggetto: Comunicazioni PCTO/IeFP in accordo con la Regione Marche e relativo calendario classi Terze 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 attivit  didattiche di Potenziamento Tecnico-Professionale, compreso il PCTO/IeFP, il "Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento"   **OBBLIGATORIO** per tutti gli studenti L'Istituto promuove e garantisce questa opportunit  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 due (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.   consentito esclusivamente ai soggetti muniti di green pass", dispone che gli alunni sprovvisti di certificazione verde svolgeranno attivit  didattica curricolare all'interno della scuola.

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

CALENDARIO:

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

A) CLASSI TERZE 2021-22 DAL 26 MARZO AL 14 APRILE 2022

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 26 marzo al 14 aprile 2022 per le seguenti classi:

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

n.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)

Per il conseguimento dell'Attestato IeFP, gli alunni sono obbligati a svolgere le ore previste, valide anche ai fini del PCTO, presso la struttura ospitante.

Si sottolinea l'importanza della collaborazione tra scuola, famiglia ed azienda nel PCTO/IeFP 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/IeFP 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.

E' necessaria una corretta e puntuale compilazione di tutta la modulistica sia da parte dell'alunno che dell'azienda.

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

In attesa di un cortese riscontro,
Distinti Saluti

Allegato: Regolamento PCTO/IeFP 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