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. 77 **Faicchio, 29/10/2026**

Al sito WEB:
www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it
AI DOCENTI
AI GENITORI
AGLI/LLE STUDENTI/ESSE
AL DSGA
AL PERSONALE ATA

Oggetto: Avvio delle attività laboratoriali di Sala ed Enogastronomia

Si comunica che, a decorrere da **martedì 3 novembre 2026**, avranno inizio le attività laboratoriali di **Sala ed Enogastronomia** rivolte alle classi del **corso diurno e del corso serale**.

Gli allievi sono, pertanto, tenuti a presentarsi alle attività laboratoriali, nei giorni previsti dall'orario didattico in vigore, **muniti della divisa di settore completa in ogni sua parte**, secondo quanto previsto dalle disposizioni relative alle specifiche attività di laboratorio.

Si precisa che la divisa dovrà essere **completa, decorosa e conforme agli standard previsti per il settore di appartenenza**, in quanto elemento indispensabile per il corretto svolgimento delle esercitazioni pratiche, nonché per garantire il rispetto delle norme di sicurezza, di igiene e di professionalità proprie delle attività laboratoriali.

Non sarà, pertanto, ritenuto sufficiente presentarsi alle esercitazioni con una **divisa parziale o priva di uno o più degli elementi previsti**. Si richiama, pertanto, l'attenzione degli studenti sulla necessità di verificare preventivamente che la propria dotazione sia **completa e in condizioni idonee all'utilizzo**, provvedendo, ove necessario, a integrare o sostituire gli elementi mancanti, deteriorati o non conform

Si ricorda, inoltre, che gli studenti impegnati nelle attività di laboratorio dovranno essere in possesso dell'**attestato per la manipolazione degli alimenti in corso di validità**. Qualora l'attestato risulti scaduto,

si invita a provvedere tempestivamente al relativo rinnovo, al fine di garantire la regolare partecipazione alle attività previste.

Si richiama, altresì, l'attenzione degli allievi sulla necessità di attenersi scrupolosamente alle **disposizioni contenute nel regolamento di comportamento e alle norme di sicurezza vigenti nei laboratori**, osservando un comportamento corretto, responsabile e rispettoso delle strutture, delle attrezzature e delle disposizioni impartite dal personale docente e tecnico.

Particolare attenzione dovrà essere prestata al **corretto utilizzo delle attrezzature e degli strumenti di laboratorio**, nonché al rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle procedure previste per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche.

Si sottopone, infine, all'attenzione della **Dirigenza Scolastica** la necessità di procedere alla conseguente organizzazione del servizio dei **collaboratori scolastici e degli assistenti tecnici**, assicurando la necessaria presenza e collaborazione del personale interessato, in relazione alle esigenze connesse allo svolgimento delle attività laboratoriali.

Si confida nella consueta collaborazione di tutte le componenti scolastiche e nel puntuale rispetto delle disposizioni impartite, al fine di garantire il regolare, ordinato e sicuro svolgimento delle attività laboratoriali.

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