



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

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

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

Circ. n. 45

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0013420 del 10/10/2023
IV (Uscita)

Battipaglia, 10 Ottobre 2023

Ai Genitori, Ai Docenti, Agli Alunni
delle Classi Quinte
Al Registro Elettronico
All'Ufficio Personale
Al DSGA
Atti – Sito Web

Oggetto: Convegno "ITS TE.LA., Un'opportunità concreta per i giovani e le imprese del territorio" Giovedì 12 Ottobre 2023 Ore 11,30-13,00 - Auditorium del Ferrari.

Si comunica che il giorno 12 ottobre 2023 dalle ore 11,30 alle ore 13,00 si svolgerà presso l'Auditorium del nostro istituto il Convegno "ITS TE.LA., Un'opportunità concreta per i giovani e le imprese del territorio" , promosso da Banca Campania Centro, nel corso del quale verranno illustrate le opportunità che gli ITS (Istituti Tecnici Superiori) offrono ai Giovani Diplomati ed alle Aziende del territorio.

Gli ITS sono scuole di eccellenza da frequentare post-diploma, che conferiscono il Diploma di Tecnico Superiore, titolo riconosciuto in tutta Europa; essi rappresentano una nuova opportunità formativa (parallela all'iscrizione all'Università) per neodiplomati e giovani dai 18 fino a 34 anni, in possesso di diploma, sia occupati, che disoccupati o studenti universitari, che garantisce in uscita un'elevata occupabilità (90% in media) dei propri diplomati.

L'ITS TE.LA, di cui il nostro Istituto è Capofila, è nato con l'obiettivo di formare profili di Tecnici Superiori di cui le imprese hanno bisogno, attraverso tre percorsi di studio: Agri-Food Tech 4.0; Food Marketing 2.0; Agri-Food Sustainability.

Si tratta, dunque, di una preziosa occasione per colmare il gap tra domanda e offerta di lavoro in particolare nel settore della filiera agroalimentare, dei prodotti agricoli, della trasformazione e del packaging, che richiedono profili professionali con competenze specifiche.

Gli alunni delle classi quinte si recheranno, nel giorno ed ora sopra indicati, nella sede deputata per l'incontro; i docenti in servizio secondo l'orario vigente accompagneranno gli alunni delle classi di propria competenza e si posizioneranno nelle immediate vicinanze delle stesse per la durata dell'incontro, avvicinandosi se necessario con i colleghi impegnati nelle ore successive, e vigilando in maniera assidua e continuativa sugli alunni affinché assistano con silenzio e compostezza. Al termine delle attività rientreranno in classe per il regolare prosieguo delle attività didattiche.

In Allegato Locandina attività.

La Collaboratrice del DS
Prof.ssa Licia Criscuolo

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Carmela Miranda
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ex art. 3, comma 2 D. Lgs. 39/93