



# 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.iisferrari Battipaglia.edu.it](http://www.iisferrari Battipaglia.edu.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 41

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0011301 del 04/10/2024  
IV (Uscita)

Battipaglia, 4 Ottobre 2024

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

Oggetto: Convegno:” L'ITS incontra i diplomati ed i diplomandi del Ferrari – Lavoro – Prospettive – Futuro” Mercoledì 16 Ottobre 2024 Ore 10,05 Aula Magna.

Si comunica che il giorno 16 ottobre 2024 dalle ore 10,05 alle ore 12,05 circa si svolgerà presso l'Aula Magna del nostro istituto il Convegno “L'ITS incontra i diplomati ed i diplomandi del Ferrari – Lavoro – Prospettive – Futuro” , 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 (87% 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. Luca Mattiocco

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. codice dell'Amministrazione  
Digitale e normativa connessa