



Enzo Ferrari
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE



Centro
Territoriale
per l'Inclusione

I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA (SA)



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 -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Circ. N. 45

Battipaglia, 01/10/2025

Protocollo come da segnatura

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0013744 del 02/10/2025
IV (Uscita)

Agli studenti del settore IPSEOA

Ai genitori/tutori

Ai docenti del settore di Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica

AI DSGA

ATTI – SITO WEB

OGGETTO: Obbligo di conseguimento della certificazione HACCP (Livello 2) per gli studenti del settore IPSEOA.

Si comunica che, a seguito di attente valutazioni e nell'ottica di garantire agli studenti una formazione completa e conforme alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare, l'Istituto ha individuato nell'ente **"Formazione AGR S.r.l." con sede in Battipaglia, Via Carmine Turco n. 4 - Ente accreditato dalla Regione Campania** un soggetto accreditato e qualificato da consigliare alle famiglie, fermo restando che queste ultime hanno facoltà di rivolgersi anche ad altri enti accreditati per il conseguimento della certificazione obbligatoria.

Si ricorda che, ai sensi delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia di igiene e sicurezza alimentare (Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 852/2004, D.lgs. 193/2007), nonché della **Legge Regionale Campania n. 33/2009** relativa alla formazione degli alimentaristi, **tutti gli studenti che frequentano i laboratori dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (cucina, sala e vendita, accoglienza turistica) sono tenuti al possesso della certificazione HACCP.**

Tale attestazione costituisce un requisito **OBBLIGATORIO** per:

- la partecipazione alle attività di laboratorio pratico;
- lo svolgimento dei percorsi di PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro);
- la partecipazione a manifestazioni ed eventi interni ed esterni all'Istituto in cui è prevista la manipolazione o somministrazione di alimenti e bevande.

Il corso individuato è di **livello di rischio 2**, obbligatorio per chi manipola direttamente alimenti, bevande e materie prime, ed è finalizzato a fornire conoscenze e competenze relative a:

- igiene personale e ambientale;
- conservazione, manipolazione e preparazione degli alimenti;
- prevenzione delle contaminazioni;
- gestione e monitoraggio dei punti critici di controllo;
- normativa vigente e responsabilità degli operatori del settore.

Struttura del corso:

- **Durata complessiva:** 8 ore.
- **Modalità di svolgimento:** interamente **online** in modalità asincrona su piattaforma dedicata “**JFORMA**” - della società **Formazione AGR S.r.l.**
- **Esame finale:** obbligatorio al termine del percorso formativo.
- **Rilascio attestato:** al superamento dell’esame, gli allievi dovranno recarsi personalmente presso la sede dell’ente per il ritiro dell’attestazione ed effettuare contestualmente il pagamento **€ 20,00 (venti euro)**.

Documenti richiesti per l’iscrizione:

- Copia **Carta d’identità alunno** (per i minorenni è necessario ricevere a supporto: copia del documento del genitore o delegato);
- Copia **Codice fiscale alunno**;
- **Indirizzo e-mail** personale (obbligatoriamente valido, attivo e accessibile, non in disuso, sul quale lo studente sia effettivamente in grado di collegarsi e ricevere comunicazioni).
- **Numero di cellulare**

Per ogni chiarimento, gli studenti e le famiglie potranno rivolgersi al docente d’indirizzo (Sala, Cucina, Accoglienza) oppure al Responsabile HACCP dell’Istituto, prof.ssa Carmen D’Ambrosio.

Gli stessi **docenti d’indirizzo**, con il supporto del **coordinatore di classe**, sono tenuti a:

- dare lettura della presente circolare in aula, assicurandosi che gli studenti abbiano compreso i contenuti e gli adempimenti previsti;
- **procedere alla raccolta dei documenti e dei dati richiesti** (carta d’identità, codice fiscale, e-mail personale e numero di cellulare), che saranno successivamente trasmessi secondo le modalità comunicate.

L’elenco degli **allievi che necessitano di conseguire la certificazione HACCP è presente presso gli uffici di vicepresidenza**. Gli studenti non presenti negli elenchi sono già in possesso di regolare attestazione.

Confidando nella collaborazione delle famiglie e degli studenti, si raccomanda la massima attenzione al rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Distinti saluti.

Il Collaboratore del DS

Prof. Antonio Rosario La Marca

Il Dirigente Scolastico

Dott. Luca Mattiocco

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