



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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0016939 del 17/11/2025
IV (Uscita)

Ai Docenti del Corso Serale
Agli Studenti del Corso Serale
Al Personale ATA
Al DSGA
Al Registro Elettronico
Atti – Sito Web

OGGETTO: Avvio delle attività laboratoriali del Corso Serale EOA – A.S. 2025/2026

Si comunica che a partire da mercoledì 19 novembre 2025 avranno inizio le attività laboratoriali delle classi:

- 3S ENO – IPSEOA Serale
- 5S ENO – IPSEOA Serale

nel rispetto del Regolamento del Corso Serale, delle norme di sicurezza e dell'organizzazione dei laboratori professionali.

Le esercitazioni tecnico-pratiche obbligatorie si terranno nei giorni:

- 3S ENO IPSEOA Serale → MERCOLEDÌ
- 5S ENO IPSEOA Serale → GIOVEDÌ

in coerenza con il quadro orario del percorso serale e con la disciplina **Laboratori dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina**.

Gli studenti dovranno presentarsi con **divisa completa**, DPI obbligatori e comportamento conforme alle norme del D.Lgs. 81/2008.

Si precisa che:

Le ore di Sala-Bar non costituiscono attività tecnico-pratiche operative, né possono essere svolte come esercitazioni di servizio o bar.

Durante le ore destinate alla disciplina:

Sono consentite esclusivamente attività dimostrative e formative a carattere teorico-pratico non operativo del solo docente, quali:

- master class dimostrative del docente;
- analisi sensoriali guidate;

- degustazioni non operative (solo a fini didattici);
- dimostrazioni di mise en place;
- spiegazioni di tecniche di servizio e procedure professionalizzanti senza esecuzione degli studenti;
- studio di prodotti, bevande, attrezzature e flussi del servizio.

Non sono consentite:

- esercitazioni pratiche individuali o di gruppo;
- uso autonomo di attrezzature di sala/bar;
- simulazioni operative di servizio;
- manipolazione di alimenti e bevande da parte degli studenti.

Giorni dedicati:

- **Lunedì → 3S ENO IPSEOA Serale**
- **Mercoledì → 5S ENO IPSEOA Serale**

Eventuali materiali didattici necessari alle dimostrazioni dovranno essere **richiesti con anticipo** al magazzino e concordati con i responsabili di laboratorio.

In conformità al Regolamento d'Istituto e alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, si ricorda che:

Gli studenti possono accedere ai laboratori di Cucina e Sala solo se in possesso della certificazione HACCP in corso di validità. L'HACCP rappresenta requisito fondamentale poiché gli studenti, durante le attività pratiche, sono equiparati a operatori del settore alimentare secondo quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007 e dal Reg. CE 852/2004.

Tutti gli allievi dovranno:

- indossare la **divisa completa**;
- mantenere ordine e igiene personale e della postazione;
- rispettare le procedure di pulizia e sanificazione;
- seguire le indicazioni del docente e dell'assistente tecnico;
- non utilizzare macchinari o utensili senza autorizzazione;
- lasciare il laboratorio in perfette condizioni al termine delle attività.

I menu e le preparazioni oggetto delle esercitazioni pratiche saranno programmati dal Responsabile di Laboratorio del settore Cucina, Prof. Carlo D'Acunzo, in raccordo con il docente delle classi interessate e nel rispetto delle UDA previste dal percorso serale.

Eventuali criticità, episodi non conformi o violazioni del regolamento saranno immediatamente comunicate alla Vicepresidenza e al RSPP per i provvedimenti del caso.

Si confida nel massimo senso di responsabilità di docenti e studenti affinché le attività si svolgano nel rispetto della sicurezza, della professionalità e della qualità formativa del corso serale.

Distinti saluti.

Il Collaboratore del DS
Prof. Antonio Rosario La Marca

Il Dirigente Scolastico
Prof. Luca Mattiocco

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