



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° 167

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA

Prot. 0018813 del 10/12/2025

IV (Uscita)

Ai docenti

Ai genitori

Agli alunni

delle classi del triennio – settore BES

Al Registro Elettronico

Atti – Sito Web

Si comunica che in data **11 dicembre 2025**, dalle ore **10:00 alle ore 12:30**, le classi del triennio del settore **BES** parteciperanno al webinar formativo dal titolo **“AIBES meets our future”**, promosso dall’Associazione Italiana Barmen & Sostenitori (AIBES), dedicato agli alunni degli Istituti Alberghieri e Professionali. **L’incontro si svolgerà in presenza, presso l’Auditorium dell’Istituto, con collegamento in diretta streaming.**

Il webinar affronterà tematiche di grande valore formativo e professionale per gli studenti del settore enogastronomico e sala/bar, con particolare riferimento a:

- Low alcohol: nuove tendenze nella miscelazione responsabile;
- L’importanza di sciroppi e sodati nella miscelazione;
- Craft Flair & Working Flair, con dimostrazioni pratiche.

Interverranno professionisti di livello nazionale, tra cui: bartender, brand ambassador e flair bartender riconosciuti nel settore, oltre ai vertici AIBES.

Gli alunni delle classi interessate si recheranno nella sede deputata per l’incontro.

I docenti in servizio, secondo l’orario vigente, accompagneranno gli alunni delle classi di propria competenza in Auditorium e si posizioneranno nelle immediate vicinanze delle stesse, per la durata dell’incontro, avvicinandosi con i colleghi impegnati nelle ore successive, e vigilando in maniera assidua e continuativa sugli alunni affinché assistano con silenzio e compostezza.

A conclusione del webinar, gli alunni rientreranno nelle rispettive aule in maniera ordinata e silenziosa.

La partecipazione al webinar rientra nelle attività di orientamento, potenziamento e arricchimento dell'offerta formativa del nostro Istituto e rappresenta un'importante occasione di crescita per gli studenti del triennio BES, in linea con:

- gli obiettivi di sviluppo delle competenze tecnico-professionali,
- l'orientamento verso il mondo del lavoro e delle professioni di settore,
- il rafforzamento della motivazione e dell'autostima negli alunni con Bisogni Educativi Speciali.

L'iniziativa intende promuovere una didattica inclusiva e orientativa, favorendo il contatto diretto con realtà professionali qualificate e modelli positivi riferiti al mondo della mixology, dell'ospitalità e del bere responsabile.

Gli alunni saranno coordinati dalla referente dell'attività, prof.ssa Carmen D'Ambrosio.

Si confida nella massima collaborazione di tutti.

In allegato Locandina Webinar.

Il Collaboratore del DS
Prof. Antonio Rosario La Marca

Il Dirigente Scolastico
Dott. Luca Mattiocco
(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, c. 2 D.Lgs. 39/1993)