



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. 0002793 del 17/02/2026
II-11 (Uscita)

Circ. n° 253

Ai responsabili di Laboratorio EOA
Ai Docenti ITP Settore EOA
Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica
AI DSGA
Agli Assistenti Tecnici Settore EOA
Cucina, Sala e Vendita
Al Registro Elettronico
Atti – Sito Web

Oggetto: Convocazione riunione organizzativa – 5° Concorso Nazionale AIBES e 5^a edizione della borsa di studio “Peppino Falconio” (3-4-5 marzo 2026)

Si comunica che è convocata la riunione organizzativa dei docenti ITP dei laboratori di Cucina, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica, unitamente agli Assistenti Tecnici di laboratorio del settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, per la pianificazione logistica e operativa delle attività connesse allo svolgimento del:

- 5° Concorso Nazionale AIBES
- Quinta edizione della borsa di studio “Peppino Falconio”

previsti presso l’Istituto nelle giornate 3, 4 e 5 marzo 2026.

La riunione si terrà:

Giorno: venerdì 20 febbraio 2026

Ora: 14.00

Luogo: Aula Magna

Ordine del giorno

- Organizzazione logistica degli spazi laboratoriali e della sala ristorante
- Pianificazione operativa delle attività nelle giornate del 3-4-5 marzo 2026
- Individuazione del personale docente e tecnico coinvolto nelle attività

- Organizzazione delle attività laboratoriali di cucina, sala/bar e accoglienza
- Programmazione delle preparazioni per i buffet istituzionali
- Organizzazione della Cena di Gala del giorno 4 marzo 2026
- Individuazione delle classi coinvolte nelle preparazioni e nelle attività di supporto
- Definizione dei laboratori da destinare alle attività concorsuali e organizzative
- Coordinamento con segreteria, magazzino, bar didattico e servizi generali
- Indicazioni operative su sicurezza, tempi di lavoro, allestimenti, gestione dell'accoglienza e delle derrate
- Varie ed eventuali

La riunione ha carattere operativo e organizzativo e risulta fondamentale per garantire il corretto svolgimento delle attività previste e il coordinamento tra i diversi laboratori del settore enogastronomico.

Si confida nella consueta collaborazione di tutto il personale coinvolto.

Il Collaboratore del DS
Prof. Antonio Rosario La Marca

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