



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.iisferrariba/paglia.edu.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Circ. n° 271

Battipaglia, 03 marzo 2026

Protocollo come da segnatura

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0003756 del 03/03/2026
I-8 (Uscita)

Ai Docenti
Ai Genitori/Tutori/Esercenti la responsabilità genitoriale
Agli Studenti delle classi
5A FPP, 5B FPP
Al DSGA
Al Personale ATA
Al Registro Elettronico
Atti – Sito Web

OGGETTO: Presentazione dell'offerta formativa della scuola di alta formazione gastronomica *In Cibus*

Si comunica che lunedì 16 marzo 2026, nelle ore 10:05 – 11:05, si terrà in Aula Magna la presentazione dell'offerta formativa della scuola di alta formazione gastronomica *In Cibus*. La presentazione sarà tenuta dal signor Alfonso Portanova Educational sales account, relatore invitato, che illustrerà agli studenti i percorsi professionali e le opportunità formative offerte da *In Cibus*. La sessione è rivolta alle seguenti classi:

- 5A FPP
- 5B FPP

Durante l'incontro saranno affrontati i seguenti temi:

- Presentazione generale della scuola, della sua mission e dei valori formativi orientati alla creazione di figure altamente qualificate nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità;
- Descrizione dei percorsi di alta formazione nei settori della cucina professionale, pasticceria, pizzeria e panificazione;
- Struttura dei corsi e metodologia didattica, con particolare attenzione all'integrazione tra teoria e pratica laboratoriale;

L'iniziativa rientra nelle attività di orientamento in uscita, finalizzate a supportare gli studenti delle classi quinte nella scelta consapevole del proprio percorso post-diploma, favorendo il contatto diretto con realtà formative di eccellenza nel settore enogastronomico.

I docenti in servizio secondo l'orario vigente accompagneranno gli alunni delle classi di propria competenza nei locali individuati e si posizioneranno nelle immediate vicinanze delle stesse per tutta la durata dell'incontro, avvicinandosi, se necessario, con i colleghi impegnati nelle ore successive, garantendo una vigilanza assidua e continuativa affinché gli studenti assistano con attenzione, silenzio e comportamento consono al contesto istituzionale. Al termine delle attività, gli alunni rientreranno nelle rispettive aule in maniera ordinata e silenziosa, accompagnati dai docenti secondo l'orario di servizio.

Si raccomanda la massima puntualità e un comportamento corretto e partecipativo.

Il Collaboratore del DS

Prof. Antonio Rosario La Marca

Il Dirigente Scolastico

Dott. Luca Mattiocco

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ex art. 3, comma 2 D. Lgs. 39/93