



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

Circ. n.307

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0005357 del 24/03/2026
IV (Uscita)

Ai Docenti

Agli Alunni del Triennio EOA

Ai Genitori/Tutori/Esercenti la responsabilità genitoriale

Ai Responsabili di Laboratorio EOA Cucina e Sala

Al DSGA

Al Personale ATA

Al Registro Elettronico

Atti – Sito Web

Oggetto: Convegno “Risk Management della Filiera Agroalimentare” – 27 marzo 2026

Si comunica alle SS.LL. che, nell’ambito delle attività di ampliamento dell’offerta formativa e di raccordo tra scuola, impresa e territorio, l’I.I.S. “E. Ferrari” ospiterà il convegno dal titolo “Risk Management della Filiera Agroalimentare – Innovazione, dati e resilienza per la filiera del futuro”, promosso dalla Federazione Italiana Risk Manager Aziendali (FIRMA) – Segreteria di Salerno.

Il convegno rappresenta un’importante occasione di confronto tra mondo della formazione, imprese, istituzioni e professionisti del settore, con l’obiettivo di sviluppare competenze legate alla gestione del rischio, alla sostenibilità e all’innovazione.

L’evento si terrà venerdì 27 marzo 2026, presso l’Auditorium dell’Istituto, dalle ore 09:05 alle ore 12:05. Parteciperanno tutte le classi del triennio del settore EOA (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica).

L’iniziativa prevede, inoltre, la presentazione dell’Osservatorio Permanente sui Rischi della Filiera Agroalimentare – Campania, quale strumento innovativo di analisi, monitoraggio e gestione integrata dei rischi lungo tutta la filiera, con importanti ricadute in termini di competitività territoriale e tutela del valore economico.

Al termine delle attività, alle ore 12:30, è previsto un buffet istituzionale all'interno della sala ristorante grande, quale momento di accoglienza e valorizzazione delle competenze laboratoriali degli studenti del settore EOA, che proporranno preparazioni di friggitoria napoletana e piatti tipici della tradizione gastronomica locale, in linea con le finalità didattiche e professionalizzanti dell'indirizzo.

Gli alunni delle classi interessate si recheranno, nel giorno e nell'orario indicati, presso l'Auditorium dell'Istituto. 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 sottolinea l'elevato valore educativo dell'iniziativa, che consente agli studenti di entrare in contatto diretto con esperti del settore, comprendere le evoluzioni del comparto agroalimentare e sviluppare una maggiore consapevolezza delle opportunità professionali future.

Si confida nella consueta e fattiva collaborazione di tutto il personale docente per la buona riuscita dell'evento.

All. 1 Presentazione Risk Management della Filiera Agroalimentare

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)