



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. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

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. 0009471 del 27/05/2026
I-8 (Uscita)

Circ. n.399

Ai Docenti
Ai Docenti Collocati in Quiescenza a decorrere dal 01/09/2026
Ai Docenti Neo-immessi ed ai Docenti Tutor
Al DSGA
Al Personale ATA
Ai Responsabili di Laboratorio EOA Cucina e Sala
Al Registro Elettronico
Atti – Sito Web

Oggetto: Invito al buffet conviviale di fine attività didattiche – 5 Giugno 2026 – Sala Ristorante Grande

Si comunica a tutto il personale scolastico Docente e ATA che, in occasione del termine delle attività didattiche dell'anno scolastico 2025/2026, il giorno venerdì 5 giugno 2026, alle ore 14.00, presso la Sala Ristorante Grande dell'Istituto, si terrà un momento conviviale con buffet conclusivo, realizzato e curato dagli allievi del percorso di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – indirizzi Cucina, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica, con il coordinamento dei docenti di indirizzo.

L'iniziativa rappresenta un significativo momento di incontro e condivisione volto a celebrare la conclusione delle attività didattiche, valorizzando il lavoro svolto durante l'anno scolastico dagli studenti e dall'intera comunità educante. L'occasione consentirà altresì di rivolgere un sentito ringraziamento e un simbolico saluto ai docenti e al personale che concludono il proprio percorso lavorativo per il collocamento in quiescenza, nonché di accogliere e festeggiare i docenti neo immessi in ruolo, protagonisti di una nuova e importante fase del proprio percorso professionale.

Nel corso del buffet gli studenti dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera metteranno in pratica competenze professionali, tecniche organizzative, capacità relazionali e di accoglienza maturate durante il percorso formativo, offrendo un momento che intende essere espressione concreta dei valori di collaborazione, crescita, appartenenza e comunità che caratterizzano il nostro Istituto.

L'evento vuole rappresentare non soltanto una conclusione simbolica dell'anno scolastico, ma anche un'occasione per rafforzare il senso di appartenenza alla comunità scolastica, valorizzare il lavoro svolto quotidianamente da tutto il personale e condividere insieme un momento di serenità e gratitudine reciproca.

Tutto il personale Docente e ATA è cordialmente invitato a partecipare.

Si confida nella consueta partecipazione.

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)