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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0016193 del 20/10/2026
IV (Uscita)

Circ. n.82

Ai Docenti
Agli Alunni della Classe Quinta B FPP
Ai Genitori/Tutori/Esercenti la responsabilità genitoriale della classe Quinta B FPP
Al DSGA
Al Personale ATA
Al Registro Elettronico
Atti – Sito Web

OGGETTO: Partecipazione della classe 5B FPP all'evento "Percorsi del Bio" – Attività di Formazione Scuola-Lavoro (FSL) e Orientamento Formativo – 11 novembre 2026 – Scuola di Alta Formazione Gastronomica IN CIBUM – Pontecagnano Faiano (SA).

Si comunica che, nell'ambito delle attività di Formazione Scuola-Lavoro (FSL) e delle iniziative di ampliamento dell'offerta formativa dell'Istituto, gli alunni della classe 5B FPP parteciperanno, il giorno mercoledì 11 novembre 2026, all'evento "Percorsi del Bio", in programma dalle ore 10:00 alle ore 12:30, presso la Scuola di Alta Formazione Gastronomica IN CIBUM, sita in Via Leonardo Da Vinci, 15 – Pontecagnano Faiano (SA). L'iniziativa, dedicata alla valorizzazione delle produzioni biologiche e delle eccellenze agroalimentari del territorio, rappresenta un'importante occasione di approfondimento culturale, tecnico e professionale, attraverso il confronto diretto con autorevoli esponenti del panorama enogastronomico nazionale.

L'evento prevede la partecipazione dell'esperto di marketing territoriale **Paolo Vizzari** e dello **Chef Fabrizio Mellino, tre stelle Michelin**, che accompagneranno i partecipanti in un percorso di conoscenza e valorizzazione dei prodotti biologici, delle filiere produttive sostenibili e del rapporto tra territorio, cultura gastronomica e cucina d'autore. La partecipazione all'iniziativa si inserisce pienamente nel percorso formativo e professionalizzante degli studenti, **configurandosi come attività di Formazione Scuola-Lavoro (FSL) e di Orientamento formativo,** coerente con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo di studi.

Gli alunni della classe 5B FPP raggiungeranno autonomamente la sede dell'evento, dove dovranno presentarsi in tempo utile per l'inizio delle attività, previsto alle ore 10:00. La partecipazione

all’evento è completamente gratuita e non prevede alcuna quota di iscrizione o altro onere economico a carico degli studenti e delle rispettive famiglie. Per l’intera durata dell’iniziativa, gli studenti saranno affidati alla vigilanza del **Prof. Antonio Apicella**, individuato quale docente accompagnatore e responsabile delle attività, con successivo atto di nomina.

Al termine dell’evento, previsto per le ore 12:30, gli alunni faranno autonomamente rientro presso le rispettive abitazioni, secondo quanto autorizzato dalle famiglie.

La partecipazione degli studenti è subordinata alla presentazione dell’apposita **autorizzazione firmata dai genitori/tutori**, il cui modello è disponibile presso il **Front Office dell’Istituto** e allegato alla presente circolare. Le autorizzazioni debitamente compilate e sottoscritte dovranno essere consegnate al docente accompagnatore prima dello svolgimento dell’attività.

Si confida nella consueta collaborazione di tutte le componenti scolastiche, nella consapevolezza dell’importante valore educativo, orientativo e professionalizzante dell’iniziativa.

Allegato 1: Locandina dell’evento “Percorsi del Bio”.
Allegato 2: Modello Autorizzazione

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)