REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Pellegrino Artusi"

Circ. n. 64

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0010006 del 27/10/2022
I (Uscita)

Roma, 27/10/2022

A tutte classi terze dell'istituto e
Alle loro famiglie

Ai Proff.
M.Manna
C. Nicomede
A.Giubilei
All'A.T.
Sig. G. Tomeo

Ai Responsabili di Sede
E p.c
Alla Dsga
Loro sedi
Sito

Oggetto: Corsi di formazione specifica lavoratori in materia di sicurezza sul lavoro – settore rischio basso (sicurezza) e per addetti alla manipolazione degli alimenti (HACCP)- Indicazioni operative

Si comunica che a partire da giovedì 3 novembre p.v. verranno attivati i corsi Sicurezza e Haccp, della durata rispettivamente di 4 e 6 ore ciascuno, **per gli alunni di tutte le classi terze**, secondo il calendario di seguito riportato.
Si fa presente che i corsi costituiscono **preciso obbligo di legge** ai fini della partecipazione ai percorsi PCTO. Si fa inoltre presente che alle sessioni di corso presenzieranno i docenti in orario quel giorno.
Pertanto in quelle giornate gli alunni si entreranno regolarmente a scuola alle ore 8,00 e parteciperanno al corso di formazione in modalità a distanza.
Si fa presente che, per poter ottenere l'attestato di formazione, il partecipante **è tenuto a frequentare almeno il 90% del monte ore del corso**. Pertanto, a titolo di esempio, per il corso della durata di 4 ore è ammesso un ritardo non superiore a 36 minuti; per il corso di 6 ore è ammesso un ritardo non superiore a 54 minuti.

Indicazioni organizzative

I docenti della prima ora delle classi interessate avranno cura di creare il meet per l'incontro al quale inviteranno gli alunni e **il formatore** con almeno **24 ore** di anticipo. Per le classi abbinate i docenti della prima ora in elenco creeranno un unico meet al quale verranno invitati gli alunni di entrambe le classi, oltre al formatore;
I responsabili di sede avranno cura di collocare le classi interessate in un'aula fornita di Lim.
Al termine della sessione di formazione sulla sicurezza le lezioni riprenderanno regolarmente fino alla conclusione

dell'orario giornaliero, mentre al termine dei corsi sull'HACCP le classi usciranno.
Si rappresenta la necessità di attenersi scrupolosamente al calendario di seguito pubblicato e si sottolinea che per ragioni organizzative non saranno possibili cambiamenti.

FORMATORE : SIMONA FATICONE - EMAIL : s.faticone@gmail.com - REC. TEL. : 338 8902728				
Data	**Corso**	**Orario**	**Sezione / Classe**	**Docente che creerà il meet**
03/11/2022	SICUREZZA	8,20-12,20	3A+3P	Docente della 1a ora in 3A
07/11/2022	SICUREZZA	8,20-12,20	3C	
08/11/2022	SICUREZZA	8,20-12,20	3H+3J	Docente della 1a ora in 3H
10/11/2022	SICUREZZA	8,20-12,20	3i+3L	Docente della 1 ora in 3i
14/11/2022	SICUREZZA	8,20-12,20	3B	
15/11/2022	HACCP	8,20-14,20	3A+3P	Docente della 1a ora in 3A
17/11/2022	HACCP	8,20-14,20	3C	
18/11/2022	HACCP	8,20-14,20	3H+3J	Docente della 1a ora in 3H
24/11/2022	HACCP	8,20-14,20	3i+3L	Docente della 1 ora in 3i
25/11/2022	HACCP	8,20-14,20	3B	

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3 comma 2 D.Lgs. 39/93)