



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"

via Antonio Labriola, 3 - 96012 Avola (SR) - Tel 0931831970 Fax 0931814021 - C.F. 92021320897

web site www.istitutomajoranaavola.it - email: sris02300a@istruzione.it - pec: sris02300a@pec.istruzione.it
Certificazione delle competenze: TEST CENTER accreditato AICA per la Certificazione delle competenze informatiche "Nuova ECDL"

Circ. n. 74

Ai Docenti I.T.P. Sez. Eno: cucina – sala/vendita

dell'IIS Majorana

Al Docente responsabile sez. Eno

prof. C. Di Maria

Al Docente responsabile dei laboratori di sala

prof. Sebastiano Baccio

Al Docente responsabile dei laboratori di cucina

prof. Giuseppe Caroprese

Ai docenti di sostegno impegnati nei laboratori di sala e cucina

Agli alunni della Sez. Enogastronomia

Ai tecnici di laboratorio di sala e cucina

Al D.S.G.A.

Al sito web d'istituto

I.I.S.S. "E. MAJORANA" - AVOLA (SR)

Prot. 12937 del 23/10/23

(Uscita)

(Entrata)

04

Oggetto: INIZIO ATTIVITA' DIDATTICA DELLE ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA – PASTICCERIA – SALA/VENDITA a.s. 2023-24

Si comunica a quanti in indirizzo che le esercitazioni pratiche nei laboratori di sala e cucina, inizieranno a partire da martedì 07 novembre 2023, per le classi II – III – IV e V di Cucina/sala/pasticceria come da orario approvato dalla Dirigente Scolastica.

Si ricorda che le attività pratiche devono svolgersi in collaborazione tra i reparti, cucina-sala e con la presenza dell'Assistente tecnico di laboratorio.

INDIRIZZI DI STUDIO DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"

LICEI: Scientifico, Scienze Applicate,
Classico, Linguistico e Scienze Umane

TECNICI: Amministrazione Finanza e Marketing,
Turistico e Corso Serale Sirio per A.F.M.

PROFESSIONALI: Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera, Agricoltura e Sviluppo Rurale



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"

via Antonio Labriola, 3 - 96012 Avola (SR) - Tel 0931831970 Fax 0931814021 - C.F. 92021320897

web site www.istitutomajoranaavola.it - email: sris02300a@istruzione.it - pec: sris02300a@pec.istruzione.it
Certificazione delle competenze: TEST CENTER accreditato AICA per la Certificazione delle competenze informatiche "Nuova ECDL"

Per le classi prime è previsto l'accesso ai laboratori al solo fine di preparare gli alunni alle regole e alla conoscenza delle attrezzature dei rispettivi laboratori di sala e cucina, preparare gli alunni alle norme di base in materia di H.A.C.C.P. e sicurezza sul posto di lavoro. L'attività di esercitazione pratica potrà iniziare a partire da lunedì 04/12/2023.

Si esortano i docenti a comunicare agli alunni quanto sopra specificato e di far rispettare il regolamento relativo all'accesso e all'utilizzo dei laboratori. Sarà loro compito garantire l'integrità della divisa da lavoro prima dell'accesso ai laboratori e far rispettare agli alunni l'utilizzo degli spogliatoi; l'uso di questi deve essere limitato solo al cambio della divisa da lavoro per cui non ne sarà consentito un ulteriore accesso durante l'attività pratica.

Come da funzionigramma, approvato per l'a.s.2023/2024, si ricorda che i docenti responsabili di laboratorio dovranno:

1. curare il corretto funzionamento e organizzazione dei laboratori rapportandosi con il responsabile dell'Ufficio Tecnico.
2. Dovranno monitorare la corretta igiene dei locali loro affidati;
3. Controllare gli armadi frigo ed accertarsi che i generi alimentari in essi custoditi siano muniti delle opposte etichette di confezionamento e correttamente conservati;
4. Far rispettare il regolamento vigente di accesso ai laboratori;
5. Individuare e comunicare all'Assistente Tecnico eventuali guasti o malfunzionamenti delle attrezzature di laboratorio;
6. Dovranno redigere, fine anno scolastico, una relazione scritta sullo stato dei laboratori di loro competenza;

Il personale A.T.A., destinato ai locali dei laboratori, dovranno attenersi agli incarichi specifici loro assegnati dal D.S.G.A.

Avola, li 23/10/2023

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Calogera Alaimo

INDIRIZZI DI STUDIO DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"

LICEI: Scientifico, Scienze Applicate,
Classico, Linguistico e Scienze Umane

TECNICI: Amministrazione Finanza e Marketing,
Turistico e Corso Serale Sirio per A.F.M.

PROFESSIONALI: Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera, Agricoltura e Sviluppo Rurale