|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *ISTITUTO STATALE D’ISTRUZINE SECONDARIA SUPERIORE* “ G. B. NOVELLI ”Liceo delle Scienze Umane - Liceo Linguistico - Liceo delle Scienze Umane opzione economico socialeIstituto Professionale Abbigliamento e Moda - Istituto Professionale per i Servizi Socio SanitariIstituto Professionale Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità AlberghieraVia G.B. Novelli, N° 1 81025 **MARCIANISE** (CE**)** Codice Fiscale: 80102490614 **–** Distretto Scolastico n° 14Segr. Tel: 0823511909, fax: 0823511834, Vicedirigenza Tel: 0823580019 Tel Dirigente Scolastico: 0823511863**E-mail :** ceis01100n@istruzione.it **E-mail certificata (PEC) :** ceis01100n@pec.istruzione.it**Sito Web :** [www.istitutogbnovelli.it](http://www.istitutogbnovelli.it) |  |

Prot. n.13258/07 Marcianise,23/11/2017

**Ai docenti delle discipline:**

**Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina**

**Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita**

**dell’Istituto Professionale “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera”**

**Alla DSGA**

**COMUNICAZIONE N. 121**

 **Oggetto: Comunicazione di avvio delle attività didattiche pratico/laboratoriali rivolte**

 **agli allievi dell’Istituto Professionale “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità**

 **Alberghiera” dell’ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise - A.S. 2017/2018**

**Si comunica** ai docenti in servizio per l’a. s. 2017/2018 presso l’ISISS “G.B. Novelli” di Marcianise, titolari di cattedra per l’insegnamento delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, **che dal giorno lunedì 27 novembre 2017 inizieranno** presso le strutture e secondo i calendari di seguito specificati,  **le attività formative pratico/laboratoriali** relativamente alle discipline

* Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
* Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita

di cui al quadro orario settimanale ordinamentale delle classi dell’indirizzo di studi Professionale dei “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” presente presso la Istituzione Scolastica ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise

**Dette attività, per ogni settimana di ciascun mese dell’a.s. 2017/2018, si svolgeranno nei giorni e negli orari di seguito specificati:**

|  |
| --- |
| **CLASSE PRIMA SEZ. Aeg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Mercoledì** | **dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “Cafeina” – Via Mundo 9 - Marcianise**  |

**Gli alunni della classe 1Aeg, dal giorno mercoledì 6 dicembre 2017 e per ogni mercoledì di ogni settimana fino al giorno mercoledì 6 giugno 2018,** dopo la prima ora di lezione curriculare in aula, **alle ore 8,50** **raggiungeranno** a piedi, **accompagnati dai docenti prof.ssa Buontempo Sabine Anna e Prof.ssa Russo Rosa** titolari rispettivamente della cattedra relativa alle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, **il Ristorante “Cafeina”** sito in Via Mundo 9 – Marcianise (CE) **per svolgere le attività** curriculari **pratico/laboratoriali**. **Gli alunni rientreranno a scuola per le ore 12,40 e proseguiranno le lezioni curriculari così come previsto dall’orario di lezione per il suddetto giorno.**

|  |
| --- |
| **CLASSE PRIMA SEZ. Beg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Giovedì** | **dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “Cafeina” – Via Mundo 9 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 1Beg, dal giorno giovedì 7 dicembre 2017 e per ogni giovedì di ogni settimana fino al giorno giovedì 7 giugno 2018,** dopo la prima ora di lezione curriculare in aula, **alle ore 8,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dai docenti prof.ssa Buontempo Sabine Anna e Prof.ssa Russo Rosa** titolari rispettivamente della cattedra per l’insegnamento delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, i**l Ristorante “Cafeina”** sito in Via Mundo 9 – Marcianise (CE) per svolgere le attività curriculari pratico/laboratoriali. **Gli alunni rientreranno a scuola per le ore 12,40 e proseguiranno le lezioni curriculari così come previsto dall’orario di lezione del suddetto giorno.**

|  |
| --- |
| **CLASSE PRIMA SEZ. Ceg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Giovedì** | **dalle 10,50 alle 14,20** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 1Ceg, dal giorno giovedì 7 dicembre 2017 e per ogni giovedì di ogni settimana fino al giorno giovedì 7 giugno 2018,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari in aula, **alle ore 10,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dalla prof.ssa Raucci Pasqualina e dal docente di sala e vendita,** titolari rispettivamente della cattedra per l’insegnamento delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, **il Ristorante “Locanda del Baccalà”** sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE) per svolgere le attività curriculari pratico/laboratoriali. **Gli alunni della classe 1Ceg al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 14,20 del giovedì, avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni direttamente dal ristorante .**

|  |
| --- |
| **CLASSE SECONDA SEZ. Aeg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Lunedì** | **dalle 10,50 alle 14,20** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 2Aeg, dal giorno lunedì 27 novembre 2017 e per ogni lunedì di ogni settimana fino al giorno lunedì 4 giugno 2018,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari in aula, **alle ore 10,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dai docenti prof.ssa Buontempo Sabine Anna e Prof.ssa Russo Rosa** titolari rispettivamente della cattedra per l’insegnamento delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita **il Ristorante “Locanda del Baccalà”** sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE) per svolgere le attività curriculari pratico/laboratoriali. **Gli alunni della classe 2Aeg al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 14,20 del lunedì, avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni direttamente dal ristorante.**

|  |
| --- |
| **CLASSE SECONDA SEZ. Beg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Venerdì** | **dalle 10,50 alle 14,20** | **Ristorante “Cafeina” – Via Mundo 9 - Marcianise**  |

**Gli alunni della classe 2Beg, dal giorno venerdì 1 dicembre 2017 e per ogni venerdì di ogni settimana fino al giorno venerdì 7 giugno 2018,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari in aula, **alle ore 10,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dai docenti prof.ssa Buontempo Sabine Anna e Prof.ssa Russo Rosa** titolari rispettivamente della cattedra per l’insegnamento delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, **il Ristorante “Cafeina”** sito in Via Mundo 9 **-**Marcianise (CE) **per svolgere le attività curriculari pratico/laboratoriali**. **Gli alunni della classe 2Beg al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 14,20 del venerdì, avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni direttamente dal ristorante.**

|  |
| --- |
| **CLASSE SECONDA SEZ. Ceg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Martedì** | **Dalle 10,50 alle 14,20** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 2Ceg, dal giorno martedì 28 novembre 2017 e per ogni martedì di ogni settimana fino al giorno martedì 4 giugno 2018,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari in classe, **alle ore 10,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dalla prof.ssa Raucci Pasqualina e dal docente di sala e vendita,** titolari rispettivamente della cattedra per l’insegnamento delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, **il Ristorante “Locanda del Baccalà”** sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE) per svolgere le attività pratico/laboratoriali. **Gli alunni della classe 2Ceg al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 14,20 del martedì, avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni direttamente dal ristorante.**

|  |
| --- |
| **CLASSE SECONDA SEZ. Deg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Mercoledì** | **dalle 10,50 alle 14,20** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 2Deg, dal giorno mercoledì 29 novembre 2017 e per ogni mercoledì di ogni settimana fino al giorno mercoledì 5 giugno 2018,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari in classe, **alle ore 10,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dal docente prof.re D’Alessandro Angelo e dal docente di sala e vendita,** titolari rispettivamente della cattedra per l’insegnamento delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, **il Ristorante “Locanda del Baccalà”** sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE) per svolgere le attività pratico/laboratoriali. **Gli alunni della classe 2Deg al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 14,20 del mercoledì, avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni direttamente dal ristorante.**

|  |
| --- |
| **CLASSE TERZA SEZ. Aeg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Martedì** | **dalle 9,50 alle 14,20** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 3Aeg, dal giorno martedì 28 novembre 2017 e per ogni martedì di ogni settimana fino al giorno martedì 4 giugno 2018,** dopo le prime due ore di lezione curriculari in aula, **alle ore 9,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dal docente prof.re D’Alessandro Angelo** titolare della cattedra per l’insegnamento della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina **il Ristorante “Locanda del Baccalà”** sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE) per svolgere le attività pratico/laboratoriali. **Gli alunni della classe 3Aeg al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 14,20 del martedì, avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni direttamente dal ristorante.**

|  |
| --- |
| **CLASSE TERZA SEZ. Beg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Giovedì** | **dalle 9,50 alle 14,20** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 3Beg, dal giorno giovedì 30 novembre 2017 e per ogni giovedì di ogni settimana fino al giorno giovedì 7 giugno 2018,** dopo le prime due ore di lezione curriculari in aula, **alle ore 9,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dal docente prof.re D’Alessandro Angelo** titolare della cattedra per l’insegnamento della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, **il Ristorante “Locanda del Baccalà”** sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE) per svolgere le attività curriculari pratico/laboratoriali. **Gli alunni della classe 3Beg al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 14,20 del giovedì, avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni direttamente dal ristorante .**

|  |
| --- |
| **CLASSE TERZA SEZ. Ceg e CLASSE TERZA SEZ. Deg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Venerdì** | **dalle 8,50 alle 13,30** | **Ristorante “Saporificio srl”, Via Appia Antica – Recale (CE)** |

**Gli alunni delle classi 3 Ceg e 3 Deg, dal giorno venerdì 1 dicembre 2017 e per ogni venerdì di ogni settimana fino al giorno venerdì 7 giugno 2018,** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **alle ore 8,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dai rispettivi docenti**  **prof.re D’Alessandro Angelo (3Deg) e prof.ssa Rossi Antonella (3Ceg),** titolari rispettivamente della cattedra per l’insegnamento delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, **il pullman nella piazza antistante la Chiesa di San Simeone di Marcianise (CE) che li trasporterà al Ristorante “Saporificio srl”, sito in Via Appia Antica – Recale (CE)** per svolgere le attività curriculari pratico/laboratoriali. **Gli alunni delle classi 3 Ceg e 3 Deg al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 13,30 del venerdì, rientreranno a Marcianise con il pullman, nella piazza antistante la Chiesa di San Simeone e avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni.**

|  |
| --- |
| **CLASSE QUARTA SEZ. Aeg** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Mercoledì** | **dalle 10,50 alle 14,20** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 4Aeg, dal giorno mercoledì 29 novembre 2017 e per ogni mercoledì di ogni settimana fino al giorno mercoledì 5 giugno 2018,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari in classe, **alle ore 10,50** **raggiungeranno** **a piedi, accompagnati dal docente prof.sa Raucci Pasqualina** titolare della cattedra per l’insegnamento della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, **il Ristorante “Locanda del Baccalà”** sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE) per svolgere le attività pratico/laboratoriali. **Gli alunni della classe 4Aeg al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 14,20 del mercoledì, avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni direttamente dal ristorante.**

|  |
| --- |
| **CLASSE QUARTA SEZ. B e CLASSE QUARTA SEZ. C** |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Lunedì** | **dalle 9,50 alle 13,30** | **Ristorante “La Nuova Piazzetta” – Viale della Libertà, 163 – San Marco Evangelista** |

**Gli alunni delle classi 4Beg e 4Ceg, dal giorno lunedì 27 novembre 2017 e per ogni lunedì di ogni settimana fino al giorno lunedì 4 giugno 2018,** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **alle ore 9,50 raggiungeranno** **a piedi,** accompagnati dai rispettivi docenti **prof.ssa Raucci Pasqualina (4Beg) e**  **prof.ssa Rossi Antonella (4Ceg),** titolari rispettivamente della cattedra per l’insegnamento delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, **il pullman nella piazza antistante la Chiesa di San Simeone di Marcianise** **che li trasporterà** **al Ristorante “La Nuova Piazzetta” – Viale della Libertà, 163 – San Marco Evangelista** per svolgere le attività didattiche pratico/laboratoriali. **Gli alunni delle classi 4Beg e 4Ceg, al termine delle attività di laboratorio previste per le ore 13,30 del lunedì, rientreranno a Marcianise nella piazza antistante la Chiesa di San Simeone e avendo completato il loro orario di lezione previsto per il suddetto giorno, sono liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni.**

**NOTA BENE**

**I laboratori di cucina e sala bar rappresentano i luoghi dove si acquisiscono le conoscenze, competenze e capacità per esercitare la professione e sono a tutti gli effetti aule di lezione. Pertanto è strettamente necessario che vi sia il rispetto per l’ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, anche in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro; per quanto riguarda la manipolazione degli alimenti occorre osservare le leggi igienico-sanitarie attualmente vigenti (D.Lgs. 193/07 ex D.Lgs 155/97).**

**Il comportamento degli studenti deve essere improntato alla massima correttezza e serietà come presa di coscienza della propria responsabilità.**

Durante le ore di esercitazione gli allievi per motivi igienici, devono osservare la massima e scrupolosa pulizia della persona, le mani devono essere ben pulite e curate, le unghie corte e prive di smalto. Le allieve devono evitare il trucco troppo marcato, orecchini e anelli e braccialetti. Nessun tipo di orecchino è ammesso per gli allievi. In particolar modo non sono tollerati i piercing e i dilatatori che deformano il lobo dell’orecchio. Gli allievi devono presentare un aspetto curato, la barba dovrà essere scrupolosamente rasata.

I capelli degli/lle allievi/e devono essere sempre puliti e ben pettinati e non devono assolutamente scendere sugli occhi durante il lavoro.

**Tenendo conto del D.P.R. n.327/80 all’art. 42, gli studenti per poter partecipare alle esercitazioni pratiche, sono tenuti ad indossare *sempre la divisa di settore completa, ordinata e pulita, composta da:***

*DIVISA d’Istituto da cuoco:*

* giacca bianca da cuoco doppio petto, bottoni estraibili, collo alla coreana , con logo dell’istituto .
* cappello cuoco bianco regolabile con velcro
* calzature antinfortunistiche bianche: zoccoli o scarpe antiscivolo con suola di gomma
* grembiule bianco senza pettorina,
* torcione triangolare, bianco
* pantaloni sale/pepe con elastico in vita con due tasche anteriori all’americana

*DIVISA d’Istituto per le esercitazioni sala/bar:*

* gilet per Sala , panna con bottoni dorati
* pantaloni neri taglio classico
* camicia bianca a manica lunga classica,
* calzini neri lunghi,
* scarpe nere classiche tipo mocassino o con lacci, per le ragazze scarpe nere con decolleté tacco 3cm.
* papillon bianco
* fascia elastica nera

Altri accessori o indumenti **(scarpe da ginnastica, ballerine, cappellini, bandane)** che non corrispondono a quelli sopra citati sono da ritenersi elementi **assolutamente non conformi** alla divisa d’istituto e costituiranno elemento negativo di valutazione didattica.

La divisa da indossare durante lo svolgimento delle esercitazioni, oltre ad identificare il ruolo che viene svolto, risulta prevista dal regolamento per lo svolgimento delle attività laboratoriali di cucina e di sala/bar approvato dal Consiglio di Istituto del 31/10/2017 verbale n.346 e pertanto va indossata in modo completo.

**La mancanza totale o parziale della divisa di settore comporta la relativa segnalazione sul registro di classe con comunicazione immediata alle famiglie e l’obbligo di fornirsi in vicedirigenza di camice monouso con copricapo previo contributo di un euro e cinquanta centesimi.**

**Dopo il ripetersi di detta mancanza per tre volte, all’alunno in questione sarà comminata una sanzione disciplinare.**

**Data la peculiare natura dei laboratori, gli alunni sono tenuti ad un comportamento particolarmente attento e responsabile; è perciò vietato correre, urtarsi e utilizzare impropriamente materiali e attrezzature e tenere un tono di voce eccessivo. Per motivi professionali è vietato consumare gomme da masticare e caramelle.**

**Si richiede inoltre agli allievi , per ragione di ordine e sicurezza, di raggiungere i locali destinati alle attività didattiche pratico/laboratoriali di cucina e sala/bar con comportamento consono alla propria figura professionale, mirato alla serietà, all’autocontrollo e alla disciplina.**

**È comunque fatto divieto di interrompere o creare disturbo durante la lezione**

**E’ assolutamente vietato fumare nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali**

 IL DIRIGENTE SCOLASTICO

 Prof.ssa Emma Marchitto