|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ***ISTITUTO STATALE D’ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE***  **“G. B. NOVELLI ”**  Liceo delle Scienze Umane **–** Liceo Economico Sociale −Liceo Linguistico  Istituto Professionale Abbigliamento e Moda **–** Istituto Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (Tessile-Abbigliamento)  Istituto Professionale Servizi socio-sanitari **–** Istituto Professionale Servizi per la sanita' e l'assistenza sociale  Istituto Professionale Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera – Istituto Professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera  Via G.B. Novelli, N° 1 81025 **MARCIANISE** (CE**)**  Codice Fiscale : 80102490614 **–** Distretto Scolastico n° 14  Segr. Tel :0823-511909 – Fax 0823-511834 Vicedirigenza Tel :0823-580019  Tel Dirigente Scolastico : 0823-511863  **E-mail :** [ceis01100n@istruzione.it](mailto:ceis01100n@istruzione.it) **E-mail certificata (PEC) :** [ceis01100n@pec.istruzione.it](mailto:ceis01100n@pec.istruzione.it)  **Sito Web :** [www.istitutonovelli.it](http://www.istitutonovelli.it/) |  |

**Prot. n.13837 07 del 20/11/2018**

**Al prof.re D’Alessandro Angelo**

**Responsabile/Referente organizzazione e coordinamento attività curriculari ed extracurriculari indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera a.s. 2018/19**

**Ai docenti: Proff.ri Buontempo Sabine Anna, Raucci Pasqualina,**

**D’Alessandro Angelo, Molitierno Marina**

**della disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina**

**Proff.sse: Russo Rosa, Yankovska Liliya, Caccia Rossella**

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

**Proff.ri: Gullà Bruno, Portento Raffaela, Tartaglione Lucio, Fuccia Maria Luisa , De Lucia Raffaele, Piccirillo Pasquale, Mastroianni Michele, Policola Pasquale**

**dell’Area del sostegno**

**Alla DSGA**

**Agli assistenti tecnici dell’ Area specifica AR20**

**Sig. ri: Ma My Noan, Dello Iacono Andrea, Sica Giuseppe e Assistente Tecnico da individuare**

**All’assistente amministrativo**

**Sig.re Capezzuto Oreste**

**dell’Istituto Professionale “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” e “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” dell’ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise - A.S. 2018/2019.**

**Comunicazione n°16**

**Oggetto: Comunicazione di avvio delle attività didattiche pratico/laboratoriali rivolte agli allievi dell’Istituto Professionale “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” e “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” dell’ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise - A.S. 2018/2019**

**Si comunica** **che dal giorno lunedì 26 novembre 2018 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” e “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” presenti presso l’ Istituzione Scolastica ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise.

**Dette attività, per ogni settimana di ciascun mese dell’a.s. 2018/2019, si svolgeranno nei giorni e negli orari di seguito specificati:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE PRIMA SEZ. Aeg** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Mercoledì** | **dalle 10,50 alle 14,20** | **Ristorante “Cafeina Eat” – Via Mundo 9 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 1Aeg, dal giorno mercoledì 28 novembre 2018 e per ogni mercoledì di ogni settimana fino al giorno mercoledì 5 giugno 2018,** dopo la terza ora di lezione curriculare svolta in aula, **alle ore 10,50 accompagnati dai proff.ri Buontempo Sabine Anna, Russo Rosa, Fuccia Maria Luisa e De Lucia Raffaele,** docenti rispettivamente delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e Area del sostegno, assegnati per l’a.s. 2018/2019 alla classe 1Aeg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno a piedi,** **il Ristorante “Cafeina”** sito in Via Mundo 9 – Marcianise (CE) **per svolgere le specifiche attività** **curriculari** **pratico/laboratoriali**.

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 14,20 dovranno far ritorno a scuola, da dove, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docenti e assistente tecnico faranno invece rientro a Scuola presso la sede della Istituzione Scolastica ISISS “G.B.Novelli”, per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

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

**Gli alunni della classe 1Beg, dal giorno sabato 1 dicembre 2018 e per ogni sabato di ogni settimana fino al giorno sabato 8 giugno 2019,** dopo la terza ora di lezione curriculare svolta in aula, **alle ore 10,50 accompagnati dalle proff.sse Molitierno Marina e Caccia Rossella** docenti rispettivamente delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, assegnate per l’a.s. 2018/2019 alla classe 1Beg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, **raggiungeranno** **a piedi,** **il Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** **(CE)** **per svolgere le specifiche attività** **curriculari** **pratico/laboratoriali**.

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 14,20 dovranno far ritorno a scuola, da dove, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docenti e assistente tecnico faranno invece rientro a Scuola presso la sede della Istituzione Scolastica ISISS “G.B.Novelli”, per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

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

**Gli alunni della classe 1Ceg, dal giorno sabato 1 dicembre 2018 e per ogni sabato di ogni settimana fino al giorno sabato 8 giugno 2019,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari svolte in aula, **alle ore 10,50 accompagnati dalle proff.sse Raucci Pasqualina e Yankovska Liliya,** docenti rispettivamente delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, assegnate per l’a.s. 2018/2019 alla classe 1Ceg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno a piedi il Ristorante “Locanda del Baccalà” sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE) , per svolgere le specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.**

**Gli alunni, accompagnati dalle docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 14,20 dovranno far ritorno a scuola, da dove, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni**

**Docenti e assistente tecnico faranno invece rientro a Scuola presso la sede della Istituzione Scolastica ISISS “G.B.Novelli”, per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

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

**Gli alunni della classe 1Deg, dal giorno lunedì 26 novembre 2018 e per ogni lunedì di ogni settimana fino al giorno lunedì 3 giugno 2019,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari svolte in aula, **alle ore 10,50 accompagnati dai proff.ri D’Alessandro Angelo, Caccia Rossella e Gullà Bruno,** docenti rispettivamente delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e Area sostegno, assegnati per l’a.s. 2018/2019 alla classe 1Deg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno a piedi il Ristorante “Locanda del Baccalà” sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE) , per svolgere le specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.**

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 14,20 dovranno far ritorno a scuola, da dove, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docenti e assistente tecnico faranno invece rientro a Scuola presso la sede della Istituzione Scolastica ISISS “G.B.Novelli”, per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

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

**Gli alunni della classe 2Aeg, dal giorno martedì 27 novembre 2018 e per ogni martedì di ogni settimana fino al giorno martedì 4 giugno 2018,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari svolte in aula, **alle ore 10,50 accompagnati dalle proff.sse Buontempo Sabine Anna e Russo Rosa,** docenti rispettivamente delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, assegnate per l’a.s. 2018/2019 alla classe 2Aeg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, **raggiungeranno a piedi il Ristorante “Cafeina Eat” – Via Mundo 9 - Marcianise (CE) , per svolgere le specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.**

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 14,20 dovranno far ritorno a scuola, da dove, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docenti e assistente tecnico faranno invece rientro a Scuola presso la sede della Istituzione Scolastica ISISS “G.B.Novelli”, per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE SECONDA SEZ. Beg** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Venerdì** | **dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 2Beg, dal giorno venerdì 30 novembre 2018 e per ogni venerdì di ogni settimana fino al giorno venerdì 7 giugno 2019, alle ore 8,50** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **accompagnati dalle proff.sse Molitierno Marina, Caccia Rossella e Portento Raffaela,** docenti rispettivamente delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina ,Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e Area del sostegno, assegnati per l’a.s. 2018/2019 alla classe 2 Beg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, **raggiungeranno** a piedi, **il Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise (CE)** , **per svolgere le specifiche attività curriculari** **pratico/laboratoriali**.

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 12,40 dovranno far ritorno a scuola e avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni**

**Docenti e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE SECONDA SEZ. Ceg** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Lunedì** | **Dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 2Ceg, dal giorno lunedì 26 novembre 2018 e per ogni lunedì di ogni settimana fino al giorno lunedì 3 giugno 2019,** **alle ore 8,50** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **accompagnati dalle proff.sse Raucci Pasqualina e Yankovska Liliya,** docenti rispettivamente delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, assegnati per l’a.s. 2018/2019 alla classe 2Ceg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’ assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno a piedi , il Ristorante “Locanda del Baccalà” sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE), per svolgere le specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali**.

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 12,40 dovranno far ritorno a scuola e avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni**

**Docenti e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE TERZA SEZ. Aeg** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Venerdì** | **dalle 9,50 alle 14,20** | **Ristorante “La Nuova Piazzetta” – Viale della Libertà, 153 – San Marco Evengelista (CE)** |

**Gli alunni della classe 3Aeg, dal giorno venerdì 30 novembre 2018 e per ogni venerdì di ogni settimana fino al giorno venerdì 7 giugno 2019,** dopo le prime due ore di lezione curriculari svolte in aula, **alle ore 9,50**, **accompagnati dalla prof.ssa Buontempo Sabine** docente della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, assegnata per l’a.s. 2018/2019 alla classe 3Aeg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20,** raggiungeranno, a piedi, la piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE). Presso l’anzidetta piazza sarà ad attendere allievi, docente e assistente tecnico il pullman prenotato dalla Istituzione Scolastica che garantirà il trasporto dei medesimi presso il **Ristorante “La Nuova Piazzetta” sito in Viale della Libertà, 153 – San Marco Evengelista (CE)** per lo svolgimento delle specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.

**Gli alunni della classe 3 Aeg, unitamente al succitato docente e assistente tecnico, al termine di dette attività pratico/laboratoriali, alle ore 14,20, faranno ritorno, sempre in pullman, presso la piazza antistante la Chiesa di San Simeone** **in Marcianise (CE).**

**Gli allievi, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere, dalla piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE), autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docente e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 29 novembre 2018 e per ogni giovedì di ogni settimana fino al giorno giovedì 6 giugno 2019,** dopo le prime due ore di lezione curriculari svolte in aula, **alle ore 9,50**, **accompagnati dai proff.ri Molitierno Marina e Tartaglione Lucio,** docenti rispettivamente delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Area del sostegno, assegnati per l’a.s. 2018/2019 alla classe 3Beg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno a piedi il Ristorante “Locanda del Baccalà” sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE), per svolgere le specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.**

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 14,20 dovranno far ritorno a scuola, da dove, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docenti e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE TERZA SEZ. Ceg** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Venerdì** | **dalle 9,50 alle 14,20** | **Ristorante “La Nuova Piazzetta” – Viale della Libertà, 153 – San Marco Evengelista (CE)** |

**Gli alunni della classe 3Ceg, dal giorno venerdì 30 novembre 2018 e per ogni venerdì di ogni settimana fino al giorno venerdì 7 giugno 2019,** dopo le prime due ore di lezione curriculari svolte in aula, **alle ore 9,50**, **accompagnati dai proff.ri Russo Rosa e Policola Pasquale** docenti rispettivamente della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, assegnata e Area sostegno per l’a.s. 2018/2019 assegnati alla classe 3Ceg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20,** raggiungeranno, a piedi, la piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE). Presso l’anzidetta piazza sarà ad attendere allievi, docente e assistenti tecnici il pullman prenotato dalla Istituzione Scolastica che garantirà il trasporto dei medesimi presso il **Ristorante “La Nuova Piazzetta” sito in Viale della Libertà, 153 – San Marco Evengelista (CE)** per lo svolgimento delle specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.

**Gli alunni della classe 3 Ceg, unitamente ai succitati docenti e assistente tecnico, al termine di dette attività pratico/laboratoriali, alle ore 14,20, faranno ritorno, sempre in pullman, presso la piazza antistante la Chiesa di San Simeone** **in Marcianise (CE).**

**Gli allievi,** **avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere, dalla piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE), autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docenti e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

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

**Gli alunni della classe 3Deg, dal giorno martedì 27 novembre 2018 e per ogni martedì di ogni settimana fino al giorno martedì 4 giugno 2019,** dopo le prime due ore di lezione curriculari svolte in aula, **alle ore 9,50**, **accompagnati dal prof.re D’Alessandro Angelo,** docente della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina assegnato per l’a.s. 2018/2019 alla classe 3Deg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno a piedi il Ristorante “Locanda del Baccalà” sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE), per svolgere le specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.**

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 14,20 dovranno far ritorno a scuola, da dove, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni**

**Docenti e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE QUARTA SEZ. Aeg** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Mercoledì** | **dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 4Aeg, dal giorno mercoledì 28 novembre 2018 e per ogni mercoledì di ogni settimana fino al giorno mercoledì 5 giugno 2019,** **alle ore 8,50** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **accompagnati dalla prof.ssa Raucci Pasqualina** docente della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, assegnata per l’a.s. 2018/2019 alla classe 4Aeg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20**, **raggiungeranno** a piedi, **il Ristorante “Locanda del Baccalà” sito in Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE), per svolgere le specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.**

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 12,40 dovranno far ritorno a scuola e avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni**

**Docente e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE QUARTA SEZ. B** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Venerdì** | **dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “Don Peppe” c/o Centro commerciale Campania – Località Aurno - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 4 Beg, dal giorno venerdì 30 novembre 2018 e per ogni venerdì di ogni settimana fino al giorno venerdì 7 giugno 2019,** **alle ore 8,50** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **accompagnati dal prof.re D’Alessandro Angelo** docente della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina assegnato per l’a.s. 2018/2019 alla classe 4 Beg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno**, a piedi, la piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE). Presso l’anzidetta piazza sarà ad attendere allievi, docente e assistente tecnico il pullman prenotato dalla Istituzione Scolastica che garantirà il trasporto dei medesimi presso il **“Don Peppe” c/o Centro commerciale Campania – Località Aurno - Marcianise (CE)** per lo svolgimento delle specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.

**Gli alunni, accompagnati dal docente e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 12,40 dovranno far ritorno a scuola e avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni**

**Docente e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE QUARTA SEZ. C** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Venerdì** | **dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “Don Peppe” c/o Centro commerciale Campania – Località Aurno - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 4 Ceg, dal giorno venerdì 30 novembre 2018 e per ogni venerdì di ogni settimana fino al giorno venerdì 7 giugno 2019,** **alle ore 8,50** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **accompagnati dalla prof.ssa Yankovska Liliya,** docente della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina assegnata per l’a.s. 2018/2019 alla classe 4 Ceg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno**, a piedi, la piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE). Presso l’anzidetta piazza sarà ad attendere allievi, docente e assistente tecnico il pullman prenotato dalla Istituzione Scolastica che garantirà il trasporto dei medesimi presso il **“Don Peppe” c/o Centro commerciale Campania – Località Aurno - Marcianise (CE)** per lo svolgimento delle specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.

**Gli alunni, accompagnati dal docente e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 12,40 dovranno far ritorno a scuola e avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni**

**Docente e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE QUARTA SEZ. D** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Mercoledì** | **dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 4 Deg, dal giorno mercoledì 28 novembre 2018 e per ogni venerdì di ogni settimana fino al giorno mercoledì 5 giugno 2019,** **alle ore 8,50** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **accompagnati dal prof.re D’Alessandro Angelo,** docente della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina assegnato per l’a.s. 2018/2019 alla classe 4 Deg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno**, a piedi, il **Ristorante “Locanda del baccalà” – Via Santa Caterina 32 – Marcianise (CE)** per lo svolgimento delle specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.

**Gli alunni, accompagnati dal docente e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 12,40 dovranno far ritorno a scuola e avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni**

**Docente e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE QUINTA SEZ. Aeg** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Giovedì** | **dalle 10,50 alle 14,20** | **Ristorante “Cafeina Eat” – Via Mundo 9 - Marcianise** |

**Gli alunni della classe 5 Aeg, dal giorno giovedì 29 novembre 2018 e per ogni giovedì di ogni settimana fino al giorno giovedì 6 giugno 2019,** dopo le prime tre ore di lezione curriculari svolte in aula, **alle ore 10,50**, **accompagnati dai proff.ri Raucci Pasqualina e Piccirillo Pasquale, rispettivamente** docenti della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Area sostegno, assegnati per l’a.s. 2018/2019 alla classe 5 Aeg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno a piedi il Ristorante “Cafeina Eat” – Via Mundo 9 - Marcianise (CE), per svolgere le specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.**

**Gli alunni, accompagnati dai docenti e dall’assistente tecnico così come sopra individuati, per le ore 14,20 dovranno far ritorno a scuola, da dove, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docenti e assistente tecnico faranno rientro a Scuola per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE QUINTA SEZ. Beg** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Mercoledì** | **dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “La Nuova Piazzetta” – Viale della Libertà, 153 – San Marco Evengelista (CE)** |

**Gli alunni della classe 5Beg, dal giorno mercoledì 28 novembre 2018 e per ogni mercoledì di ogni settimana fino al giorno mercoledì 5 giugno 2019,** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **alle ore 8,50**, **accompagnati dalla prof.ssa Molitierno Marina** docente della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, assegnata per l’a.s. 2018/2019 alla classe 5 Beg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno** a piedi, la piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE). Presso l’anzidetta piazza sarà ad attendere allievi, docente e assistente tecnico il pullman prenotato dalla Istituzione Scolastica che garantirà il trasporto dei medesimi presso il **Ristorante “La Nuova Piazzetta” sito in Viale della Libertà, 153 – San Marco Evengelista (CE)** per lo svolgimento delle specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.

**Gli alunni della classe 5 Beg, unitamente ai succitati docente e assistente tecnico, al termine di dette attività pratico/laboratoriali, alle ore 12,40, faranno ritorno, sempre in pullman, presso la piazza antistante la Chiesa di San Simeone** **in Marcianise (CE).**

**Gli allievi, avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere, dalla piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE), autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docente e assistente tecnico faranno invece rientro a Scuola presso la sede della Istituzione Scolastica ISISS “G.B.Novelli”, laddove previsto il completamento dell’orario di servizio per quella giornata.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CLASSE QUINTA SEZ. Ceg** | | |
| **Giorno** | **Orario Attività** | **Struttura** |
| **Mercoledì** | **dalle 8,50 alle 12,40** | **Ristorante “La Nuova Piazzetta” – Viale della Libertà, 153 – San Marco Evengelista (CE)** |

**Gli alunni della classe 5Ceg, dal giorno mercoledì 28 novembre 2018 e per ogni mercoledì di ogni settimana fino al giorno mercoledì 5 giugno 2019,** dopo l’appello nominale effettuato presso l’ISISS “G. B. Novelli”, **alle ore 8,50**, **accompagnati dalla prof.ssa Yankovska Liliya,** docente della disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, assegnata per l’a.s. 2018/2019 alla classe 5 Ceg, si raccoglieranno nel cortile della scuola antistante l’ingresso principale e, **unitamente all’assistente tecnico di Area specifica AR20, raggiungeranno** a piedi, la piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE). Presso l’anzidetta piazza sarà ad attendere allievi, docente e assistente tecnico il pullman prenotato dalla Istituzione Scolastica che garantirà il trasporto dei medesimi presso il **Ristorante “La Nuova Piazzetta” sito in Viale della Libertà, 153 – San Marco Evengelista (CE)** per lo svolgimento delle specifiche attività curriculari pratico/laboratoriali.

**Gli alunni della classe 5 Ceg, unitamente ai succitati docenti e assistente tecnico, al termine di dette attività pratico/laboratoriali, alle ore 12,40, faranno ritorno, sempre in pullman, presso la piazza antistante la Chiesa di San Simeone** **in Marcianise (CE).**

**Gli allievi,** **avendo completato il loro orario di lezioni curriculari previsto per quella giornata, saranno liberi di raggiungere, dalla piazza antistante la Chiesa di San Simeone in Marcianise (CE), autonomamente le proprie abitazioni.**

**Docente e assistente tecnico faranno invece rientro a Scuola presso la sede della Istituzione Scolastica ISISS “G.B.Novelli”, per il completamento, laddove previsto, dell’orario di servizio per quella giornata.**

**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**