



Centro  
Territoriale  
per l'Inclusione

I.I.S. "E. FERRARI"  
BATTIPAGLIA (SA)



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAISO29007

Internet: [www.iisferrariibattipaglia.it](http://www.iisferrariibattipaglia.it) -post.cert. [SAISO29007@pec.istruzione.it](mailto:SAISO29007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 178 Prot. n. 340-04

Battipaglia, 12 Gennaio 2019  
Ai Responsabili dei Laboratori Ricevimento  
Prof.ssa Oliva Carmen, Prof.ssa Russomando Raffaella, Prof. Fabio Vitolo  
Ai Docenti e Agli Alunni  
Settore Alberghiero  
Agli Assistenti tecnici  
Al Personale ATA  
Atti  
Sito Web

Oggetto: Partenza Esercitazioni Laboratoriali Ricevimento settore Alberghiero- Classi Prime

Si comunica che a partire dal giorno 14 Gennaio 2019 anche le classi prime del settore Alberghiero parteciperanno alle esercitazioni laboratoriali di Ricevimento.

Pertanto gli alunni provvederanno a recarsi a scuola muniti di divisa nei giorni in cui sono previste in orario le esercitazioni laboratoriali di cui in oggetto.

Si invitano gli alunni a rispettare con puntualità la presente indicazione, ed i docenti a vigilare sulla osservanza di quanto prescritto dal Regolamento di istituto:

### ***"Art. 30 - Prescrizioni e disposizioni per l'accesso ai laboratori***

Durante le attività pratiche gli allievi e le allieve devono indossare l'abbigliamento prescritto soprattutto con riferimento ai dettami della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro che vanno pedissequamente eseguiti. Essi devono osservare inoltre le seguenti disposizioni:

- i capelli devono essere puliti e tenuti in modo rigidamente decoroso;
- nei laboratori di cucina allievi, allieve e personale devono indossare il cappello o la cuffia;
- i capelli lunghi dovranno essere contenuti nel cappello o nella cuffia;
- le mani devono essere particolarmente pulite e curate, le unghie corte e senza smalto;
- non sono ammessi trucchi marcati, orecchini, piercing, anelli, bracciali, collane, tutti oggetti vistosi e fastidiosi per le esercitazioni ".

La Collaboratrice del DS  
Prof.ssa Licia Criscuolo



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Daniela Palma