



MIUR

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "F. BUSCEMI"

SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PIAZZA MONSIGNOR SCIOCCHETTI, 6 – 63074 SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

Tel. 0735 587044 – Fax 0735 581004 - C.F. 82000690444 – Cod. Meccanografico aprh01000n

mail: aprh01000n@istruzione.it - Pec aprh01000n@pec.istruzione.it – Codice Univoco Ufficio: uf6rds

www.alberghierosbt.edu.it



Prot. 14178

S. Benedetto del Tronto, 19 novembre 2021

Ai docenti referenti dell'Orientamento
delle scuole secondarie di I grado
delle province di Ascoli Piceno, Fermo e Teramo

OGGETTO: INVITO PARTECIPAZIONE ALL'ESPERIENZA FORMATIVA NEI LABORATORI DI ENOGASTRONOMIA, PASTICCERIA, SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA, DELL'ISTITUTO "F. BUSCEMI" NELL'AMBITO DELL'ORIENTAMENTO IN ENTRATA

In occasione dell'Orientamento in entrata, l'Istituto Alberghiero "F. Buscemi" organizza le seguenti attività in presenza (e in sicurezza COVID-19):

- *le giornate di Scuola Aperta nei giorni 4-11-19 dicembre 2021 e 16-23 gennaio 2022 (manifesto in allegato)*
- *visite ai locali dell'Istituto e percorsi laboratoriali personalizzati per piccoli gruppi di studenti, dal lunedì al venerdì su prenotazione*

Nell'ambito di tali iniziative, l'Istituto offre un'esperienza laboratoriale nei vari indirizzi istituzionali:

- OSPITALIA – corso di Turismo Enogastronomico
- Enogastronomia
- Servizi di Sala e Vendita
- Pasticceria

L'invito è rivolto a tutti i ragazzi interessati delle classi seconde e terze delle scuole secondarie di primo grado, accompagnati dai propri insegnanti o dai propri genitori.

I laboratori, tenuti da docenti, studenti ed esperti, sono pensati per far conoscere gli spazi della scuola e le attività svolte attraverso nuove esperienze pratiche e sensoriali e la testimonianza degli alunni dell'Istituto.

Per le attività di orientamento è prevista la figura di un tutor interno che accompagnerà tutti i visitatori agevolandoli nella comprensione e nel rispetto delle regole da seguire nell'interesse di tutti. (Si allega l'informativa e il regolamento Covid)

La visita alla scuola nei giorni della settimana (per gruppi di massimo 6 persone), dovrà essere preventivamente concordata contattando il centralino dell'Istituto al numero 0735587044 o inviando la richiesta all'indirizzo e-mail: aprh01000n@istruzione.it



Dirigente Scolastico
Manuela Germani



PROGETTO MADE IN ITALY
"Ambasciatori della cucina italiana nel mondo"



ACCREDITATO
REGIONI
DDBL
FORMAZIONE
- FORMAZIONE

INFORMATIVA REGOLAMENTO COVID

A tutti i soggetti esterni che accedano agli edifici della scuola e alle sue pertinenze è fatto obbligo:

1. Evitare assembramenti fuori dall'ufficio scolastico;
2. All'ingresso:
 - a. utilizzare i dispositivi per la misurazione della temperatura;
 - b. esibire il green pass se il soggetto esterno è una persona adulta (genitori o insegnanti)
 - c. se il soggetto esterno è un alunno compilare il registro delle presenze, con indicazione di nome, cognome, data di nascita, luogo di residenza, recapito telefonico, data di accesso e tempo di permanenza;
 - d. sottoscrivere un'autodichiarazione nella quale dovranno dichiarare di non aver avuto:
 - sintomatologia respiratoria compatibile con COVID-19 negli ultimi tre giorni;
 - temperatura superiore a 37,5° negli ultimi tre giorni;
 - contatto con persone positive, per quanto di loro conoscenza, negli ultimi 14 giorni;
3. Per tutta la durata della loro permanenza a scuola:
 - a. indossare la mascherina chirurgica
 - b. mantenere la distanza fisica interpersonale di 2 metri
 - c. disinfettare periodicamente le mani con gel igienizzante, o lavarle con acqua e sapone secondo le buone prassi suggerite dagli organi competenti (Istituto superiore di sanità, Organizzazione mondiale della sanità), in particolare all'ingresso, prima di accedere alle aule e ai laboratori, subito dopo il contatto con oggetti di uso comune, dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver usato il fazzoletto.
 - d. lasciare l'istituto al termine dell'incontro utilizzando le uscite predisposte

PARTECIPAZIONE AD EVENTI DI DEGUSTAZIONE

La partecipazione alle iniziative e l'accesso ai laboratori di Enogastronomia, comportano l'osservanza di scrupolose regole igieniche e della sicurezza.

In caso di partecipazione ad eventi di degustazione è obbligatorio rispettare le norme di sicurezza Covid riportate sul Regolamento di Enogastronomia, in particolare:

- seguire i percorsi obbligati;
- distanziamento dal buffet (effettuato con transennine a nastro);
- partecipazione da postazioni assegnate, distanziate e contrassegnate da un bollino giallo (il servizio è del tipo all'italiana con monoporzioni di finger food serviti su piatti e contenitori monouso);
- utilizzo esclusivo piatti, contenitori, bicchieri, posate e tovaglioli monouso.