



# I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) ☐078140148 [www.ipsiaiglesias.edu.it](http://www.ipsiaiglesias.edu.it)

Codice Fiscale: 81003430923 - Codice univoco fatturazione elettronica: UF4RX2

PEO: [cari02000l@istruzione.it](mailto:cari02000l@istruzione.it)

PEC: [cari02000l@pec.istruzione.it](mailto:cari02000l@pec.istruzione.it)

**Circolare n. 46 del 03.10.2023**

Ai docenti ITP indirizzo EOA  
Agli ASS. Tecnici laboratori Cucina e Sala  
Al D.S.G.A  
All'Ufficio Acquisti  
Al Personale ATA  
Al sito WEB

**Oggetto: Avvio attività didattica laboratori Cucina e Sala – programmazioni e manuale HACCP**

Si comunica che le esercitazioni nei laboratori di cucina e sala prenderanno il via a partire dal **lunedì 23 ottobre 2023 nel laboratorio di Via Pacinotti e nel laboratorio n. 2 della sede centrale.** Per consentire l'utilizzo del laboratorio a tutte le classi della sede centrale, in attesa che venga ultimato l'allestimento nel laboratorio n. 1, in caso di contemporaneità di due classi nelle attività laboratoriali verrà garantita l'alternanza tra le stesse.

Il termine di consegna delle programmazioni è fissato, per il solo mese di Ottobre, nel giorno 10.10.2023, mentre per i mesi successivi il termine è fissato nel giorno 15 di ciascun mese. Pertanto, i docenti in indirizzo sono invitati a presentare le relative programmazioni via e-mail a [magazzino@ipsiaiglesias.edu.it](mailto:magazzino@ipsiaiglesias.edu.it) **entro il prossimo 10 ottobre.**

Si fa presente che il suddetto termine è perentorio e che non potranno essere accolte le richieste pervenute dopo la scadenza. A tal proposito si chiede la massima puntualità nella consegna delle suddette programmazioni, al fine di rendere efficaci ed efficienti tutte le procedure amministrativo/contabili collegate al funzionamento dei laboratori, in un'ottica di reciproca collaborazione. Si richiede, inoltre, l'uniformità nelle programmazioni del biennio.

A causa dell'esiguità delle risorse a disposizione della scuola, si chiede di rispettare i seguenti budgets:

**Budget classe 1<sup>^</sup>**

Cucina €0,80 x ogni alunno frequentante

Sala/ Bar €0,50 x ogni alunno frequentante

**Budget classe 2<sup>^</sup>**

Cucina €1,00 x ogni alunno frequentante

Sala/ Bar €0,60 x ogni alunno frequentante

**Budget classe 3<sup>^</sup> - 4<sup>^</sup> - 5<sup>^</sup>**

Cucina €2,30 x ogni alunno frequentante

Sala/ Bar €1,30 x ogni alunno frequentante.

Seguirà circolare di pubblicazione del **manuale aziendale sulla sicurezza alimentare e il piano di autocontrollo HACCP.**

Il Dirigente Scolastico  
Dr.ssa Giuseppina Tartaglione  
Firma digitale