



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio

Circolare n. 11

Molfetta, 21 settembre 2020

Agli/Alle alunni/e delle classi 2[^]- 3[^]- 4[^]-5[^]

Alle famiglie

Al personale docente

e, p.c., DSGA
Personale ATA
ATTI

Oggetto: Verifiche di recupero PAI a.s. 2020/21.

Si comunica che a partire dal 24 settembre 2020, nei giorni, nell'ora e negli spazi indicati nell'allegato calendario e sul sito www.alberghieromolfetta.it, si svolgeranno, **in presenza**, le verifiche conclusive relative alle attività di PAI realizzate a partire dal 20 agosto.

Le verifiche sono riservate agli alunni che hanno frequentato le attività.

I docenti responsabili di ciascun pacchetto di attività PAI provvederanno a:

- ✓ Raccogliere le prove e correggerle avendo cura di utilizzare i dispositivi di protezione previsti
- ✓ Consegnare alla prof.ssa Sette, dopo la correzione, i materiali raccolti e un sintetico giudizio (*recupero avvenuto/recupero non avvenuto*)
- ✓ I consigli di classe prenderanno atto dell'esito in sede di scrutinio del primo quadrimestre.

Per quanti non hanno frequentato le attività, si procederà nel seguente modo:

1. I docenti che hanno svolto le attività relative ai PAI trasmetteranno i contenuti delle medesime agli alunni interessati.
2. Questi avranno cura di svolgere le attività assegnate
3. Le necessarie verifiche finali si svolgeranno nelle date e nelle sedi che saranno individuate con successivo provvedimento.
4. Nel medesimo provvedimento saranno definiti i responsabili delle verifiche e delle relative correzioni, unitamente al compenso loro spettante.

Le attività di recupero autonome riguarderanno anche gli alunni con insufficienze in geografia (classe prima); geografia, chimica, lab. serv. enogastronomici sett. sala e vendita (classe seconda); tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, labor. servizi accoglienza turistica (classe terza); tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi; analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari (classe quarta).

N.B.: I docenti responsabili consegneranno i registri delle attività presso l'ufficio del DSGA ai fini dei successivi pagamenti.

Il dirigente scolastico
Antonio Natalicchio

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)