



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

Circolare n°25

Molfetta, 4 ottobre 2019

Agli alunni
Ai docenti di cucina, pasticceria e sala-bar
Al personale ATA
e, p.c. DSGA
ATTI

Oggetto: attività pratiche di laboratorio - triennio

1. Si torna a raccomandare ai docenti di cucina, pasticceria e sala-bar che è loro preciso dovere contrattuale la vigilanza sugli alunni sia nella fase che precede l'accesso ai laboratori sia in quella successiva, perché si tratta di tempo-scuola compreso nell'orario di servizio.
2. Si ricorda che le lezioni nella **fascia oraria 13.00-14,00**, per le classi 3[^] che fanno laboratorio in orario pomeridiano, devono essere svolte in classe, al fine di consentire il deflusso degli alunni che hanno svolto attività laboratoriale in precedenza e permettere agli assistenti tecnici di risistemare i laboratori prima del cambio turno alle ore 14,00.
Per lo stesso motivo, **il laboratorio del mattino non deve protrarsi oltre le ore 12,30.**
3. Si rammenta, infine, che gli spazi e le attrezzature laboratoriali sono affidate ai tecnici e che quindi i docenti non devono occupare gli uni né utilizzare le altre se non in presenza dal personale A.T.A. di riferimento in servizio.

Si confida nella consueta collaborazione.

il Dirigente Scolastico
prof. Antonio Natalicchio

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