



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Indirizzo Professionale Statale Agrario " Servizi per l' Agricoltura, lo sviluppo rurale,  
la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"  
Indirizzo Professionale Pesca commerciale e produzioni ittiche  
**I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"**  
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801  
**Corso Serale per adulti** Indirizzo Professionale Statale  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Cod. mecc. NARH090505  
PEC: [NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT); E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT  
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257 - **Castellammare di Stabia (NA)**  
**Sede Centrale:** Via Annunziatella, 23; **Plesso OIERMO:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25  
**Rovigliano,** via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053  
**Agerola (NA):** Cod. Mecc: NARH09002T  
**Sede Coordinata:** via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola  
**Sito internet:** <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

Castellammare di Stabia, 18 novembre 2021

**Ai Collaboratori**  
**Al Personale Docente**  
**Ai Responsabili dei laboratori di Indirizzo**  
**Ai Responsabili di sede**  
**Alla RSU**  
**Al DSGA**  
**Al Personale ATA**  
**All'Albo e al sito web**

**Oggetto : Esercitazioni pratiche di laboratorio di Indirizzo - Ricognizione interna – formazione in materia di sicurezza – materia di igiene degli alimenti - HACCP**

Al fine di pianificare le attività di formazione in materia di salute e sicurezza HACCP, occorre effettuare la verifica per l'accertamento della posizione formativa di ciascun partecipante alle attività laboratoriali, nei diversi ruoli ricoperti.

A tale scopo si **richiede a tutto il Personale Docente ed ATA**, di comunicare il possesso dell'attestato di frequenza corso HACCP che deve essere valido.

**Si rappresenta, infatti, che la formazione è obbligatoria per il Personale DOCENTE ed ATA e per gli alunni che svolgono attività lavorativa all'interno dei laboratori di cucina e sala nonché alle relative attività di PCTO.**

Il Personale sprovvisto è invitato a dichiarare la propria disponibilità alla frequenza del corso obbligatorio inviando una *mail* all'indirizzo istituzionale.

Il Personale Docente ed ATA che risulti privo di documentazione, dovrà svolgere la formazione con modalità e tempi da definire con urgenza.

Ciò al fine di dare avvio alle attività laboratoriali nel rispetto della normativa in vigore. Infatti, l'efficacia del "sistema di sicurezza" nella Scuola è garantita dalla partecipazione attiva di tutte le componenti, in quanto la piena consapevolezza dei ruoli e delle responsabilità di ciascuno è garanzia di sicurezza per tutti.

*firmato digitalmente*  
Il Dirigente Scolastico  
prof.ssa Giuseppina Principe