



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; 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