



Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q
www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



Circolare n. 440

Riccione 31 marzo 2022

Alla c.a. dei docenti ITP classi terze corsi diurno e San Patrignano

Oggetto: informativa metodologia di potenziamento per alunni coinvolti negli esami IeFP con ente accreditato esterno 2022

Vista la richiesta di ricognizione della domanda di accesso degli studenti come candidati esterni all'esame per il rilascio di una qualifica professionale IeFP - Attuazione dell'art. 4 dell'Accordo RER-USR del 29/11/2018 art. 4;

Esaminata la possibilità di poter garantire l'effettiva possibilità per gli studenti, che frequentano nell'a.s. 2021/2022 il terzo anno presso il nostro Istituto (NON accreditato), di accedere da candidati esterni agli esami per il rilascio di una qualifica professionale del sistema IeFP ;

Considerato che alcuni allievi frequentanti le classi terze hanno presentato domanda di effettuare gli Esami di Qualifica come candidati privatisti presso enti esterni al nostro istituto;

si chiede

ai docenti in indirizzo, in vista dei prossimi esami IeFP previsti per fine maggio 2022, di elaborare una strategia di ripasso delle competenze base di accoglienza, di sala per cucina, cucina per sala e pasticceria per sala. In tal modo si aiuteranno gli allievi ad acquisire una maggior sicurezza delle proprie capacità laboratoriali al fine di affrontare l'esame in oggetto con una maggiore serenità.

Per gli allievi di accoglienza le attività potranno essere svolte nel normale orario della classe sfruttando alcuni momenti di codocenza per dividere la classe per livelli. Per gli alunni di Cucina, Sala e Pasticceria, i docenti ITP potranno implementare dei moduli di sala per cucina, cucina per sala e sala per pasticceria collaborando tra loro, in tal senso gli ITP di Sala potranno scambiarsi gli alunni con gli ITP di cucina/ pasticceria e viceversa.

Sono stati elaborati dei ricettari di cucina/pasticceria e sala vendita che dovranno essere forniti agli allievi.

La Prof.ssa Esposito ha già inviato a tutti i docenti ITP i nominativi degli allievi che hanno fatto richiesta di effettuare l'esame.

Si ringraziano tutti i docenti per la collaborazione.

Le referenti Proff.sse Marianna Esposito e Cristina Sensoli

Prof. Luciano Antonelli

(documento firmato digitalmente in base
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)