



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.edu.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 102

Battipaglia 11 novembre 2024

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA

Prot. 0013938 del 12/11/2024

IV (Uscita)

Ai Docenti
Alla DSGA
Al Personale ATA
Al sito web
Atti

Oggetto: Progetto bar didattico - ampliamento offerta ristorazione e diversa modalità di pagamento del servizio

L'Istituto "Enzo Ferrari", per fornire a tutti gli alunni la preparazione adeguata al corso di studi frequentato garantendo il raggiungimento delle competenze trasversali e professionali in uscita e il PCTO, ha implementato le attività laboratoriali di sala, cucina e pasticceria nel progetto bar didattico di Istituto, con la modalità di impresa formativa simulata. Con essa si tende a riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese nel corso di studi.

Gli studenti assumono il ruolo di giovani imprenditori e riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda vera, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare, sviluppando da un lato le competenze imprenditoriali e dall'altro, l'acquisizione delle competenze professionali. Considerato che la realtà locale è caratterizzata da una forte presenza di attività di pubblico esercizio a conduzione familiare, si intende sviluppare negli alunni, i fondamenti per l'esercizio di una piccola imprenditorialità. Un'attività che non sarà più simulazione ma un pezzo di mondo ristorativo trasportato all'interno della scuola.

In quest'ottica, con la preziosa collaborazione dei docenti dell'indirizzo enogastronomia e del personale tecnico, l'Istituto implementerà in via sperimentale, su prenotazione, una miniristorazione riguardante prodotti tipici della colazione mediterranea prodotti e/o preparati a scuola nell'ambito delle esercitazioni pratiche dei nostri studenti di cucina. La miniristorazione sarà inizialmente rivolta esclusivamente al personale interno, per poi riguardare anche le studentesse e gli studenti del nostro Istituto. È un modo "diverso" di fare scuola, dove i ragazzi possono sperimentare direttamente sul campo quello che viene insegnato durante le ore di laboratorio, così da diventare dei veri professionisti della ristorazione.

Si coglie l'opportunità di evidenziare l'importanza del progetto bar che rappresenta un luogo di formazione che ha come principali finalità quella di istruire l'allievo al contatto con il pubblico e di offrire agli alunni le conoscenze e gli strumenti idonei ad interagire in modo autonomo con "l'ospite", un'attività che non sarà più simulazione ma un pezzo di mondo ristorativo concreto trasportato all'interno della scuola.

Pur concretizzandosi, infine, il progetto bar in un naturale completamento del percorso di professionalizzazione degli studenti che si inserisce nell'ambito della attività didattico-formativa istituzionalmente svolta dall'Istituto e, quindi, espressione delle finalità pubblicistico-istituzionali dello stesso e non di carattere commerciale, si rappresenta

l'obbligo di adesione al sistema PagoPa per i pagamenti effettuati al bar didattico. La piattaforma pagoPA è, infatti, prevista all'articolo 5 del CAD di cui al D.Lgs 82/2005 e, per legge, sono tenute ad aderire al sistema di pagamento pagoPA (ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 2 del CAD e dell'art. 15, comma 5bis, del D.L. 179/2012) tutte le Pubbliche Amministrazioni che devono utilizzarlo in via esclusiva, dismettendo altri sistemi di pagamento in incasso.

Il personale interessato a fruire del servizio dovrà quindi pagare attraverso PAgOPA una quota iniziale di € 20,00 o € 50,00 che potrà essere rinnovata una volta esaurita. Una volta effettuato questo pagamento il docente/ATA riceverà una tessera dalla DSGA che controllerà l'avvenuto pagamento su Argo. La tessera, prima di ogni consumazione, deve essere mostrata e vidimata dall'Assistente Tecnico di laboratorio.

La quota di € 20,00 o di € 50,00 verrà scalata di volta in volta in base alle consumazioni effettuate. Nel caso in cui la somma non venga esaurita potrà essere utilizzata il prossimo anno scolastico. Per qualsiasi altra informazione e per attivare l'avviso di pagamento, recarsi in segreteria didattica.

Si ribadisce che il bar didattico, oltre ad offrire un servizio alla comunità scolastica, ha lo scopo di arricchire e valorizzare le esperienze didattiche di laboratorio degli studenti del settore alberghiero.

Si richiede pertanto collaborazione e soprattutto rispetto degli orari e della modalità di pagamento (non sarà possibile effettuare alcuna consumazione senza aver pagato la quota prevista).

Si ricorda che tutto il ricavato delle attività del Bar Didattico/Bar sarà imputato, dalla DSGA nel Programma Annuale, categoria A03 - "Didattica" - Progetto bar didattico - per il recupero delle spese relative all'acquisto delle materie prime e per la qualificazione delle attività di laboratorio.

Gli allievi coinvolti nell'attività saranno affiancati dai docenti referenti del progetto e dagli Assistenti Tecnici, operando sotto la loro supervisione. Gli stessi sono responsabili della sorveglianza. I docenti delle classi coinvolte avranno cura di segnare sul RE gli studenti partecipanti alle attività del bar didattico come PRESENTI FUORI DALL'AULA. Gli studenti in servizio dovranno attenersi alle seguenti indicazioni: etica professionale: utilizzo della divisa completa; rispetto del personale della scuola, dei compagni, delle attrezzature in dotazione; del regolamento d'istituto e del regolamento dei laboratori; rispetto norme vigenti in termini di sicurezza (Testo Unico 81/2008) e igiene (HACCP).

Gli studenti sulla base dell'indirizzo di appartenenza svolgeranno le seguenti attività:

- Sala/bar: preparazione e servizio delle bevande calde e fredde; servizio dei prodotti realizzati in collaborazione con i laboratori di pasticceria e cucina;
- Enogastronomia e pasticceria: preparazione dei prodotti che verranno serviti al bar o prenotati (prime colazioni, prodotti venduti in vetrina);
- Accoglienza turistica: raccolta delle prenotazioni dei prodotti venduti nella vetrinetta.

Si ringrazia per la consueta e fattiva collaborazione.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Luca Mattiocco

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa