



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 **VELLETRI** (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V
tel. 06121125335 - fax 0696100068 ♦ e-mail: RMRH06000V@istruzione.it



Comunicazione n. 43 del 21 ottobre 2020

Ai docenti delle classi Prime, Seconde e Terze
Ai genitori e agli alunni delle classi Prime, Seconde e Terze
Alla DGSA
Al sito web

OGGETTO: Corso Sicurezza sui Posti di Lavoro - Sicurezza e Igiene Alimentare.

Come da progetto PCTO, gli alunni delle classi PRIME, SECONDE e TERZE dovranno essere formati in materia di Sicurezza sui Luoghi di Lavoro e di Igiene Alimentare in qualità di OSA (operatore settore alimentare).

Tale formazione oltre che obbligatoria è necessaria per avere accesso ai laboratori e per poter affrontare lo stage previsto dai Percorsi per le Competenze Trasversali e Orientamento (PCTO).

La formazione si svolgerà come da tabella di seguito allegata.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Sandra Tetti)**

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 co. 2 D. lgs. 39/93)

CLASSI PRIME
CORSO SICUREZZA

Docenti	Compiti	ore
DIRITTO	Approfondimento delle tematiche trattate	2
	Verifica finale del corso con ritiro degli attestati e relativa consegna in segreteria	1
ITP	Procedura Iscrizione sulla piattaforma da illustrare in classe come da allegato	1
	Controllo dello svolgimento del corso con verifiche in aula	1

PRASSI DI IGIENE

Docenti	compiti	ore
alimentazione	Decalogo delle buone prassi igieniche; lettura e sottoscrizione da parte degli alunni (da consegnare in segreteria); verifica tramite test	4

CLASSI SECONDE
CORSO SICUREZZA

Docenti	Compiti	ore
ITP	1 docenti ITP nelle loro ore (sicurezza specifica)	
	2 ore introduttive e rischi correlati al laboratorio (docente accoglienza turistica)	2
	3 ore formazione rischi specifici laboratorio di cucina (ITP settore cucina)	3
	3 ore formazione rischi specifici laboratorio di sala (ITP settore sala)	3
	Ripasso e somministrazione test con correzione e autovalutazione (tutti gli ITP)	1
	Totale ore ragazzi	9

I docenti ITP registreranno scrupolosamente le presenze nel R.E. avendo cura di far recuperare le ore agli alunni assenti.

Al termine della Formazione Specifica il Coordinatore consegnerà l'elenco completo con i relativi test, in segreteria didattica

BUONE PRASSI DI IGIENE

Docenti	compiti	ore
alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • approfondimento del decalogo delle buone prassi igieniche; • lettura e sottoscrizione da parte degli alunni; • verifica tramite test 	4

CLASSI TERZE: cucina, sala e pasticceria
FORMAZIONE SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARE

Docenti	compiti	ore
alimentazione	• Sicurezza e qualità alimentari	2
	• Tracciabilità e rintracciabilità	1
	• Test di verifica finale	1

I docenti registreranno scrupolosamente le presenze nel R.E. avendo cura di far recuperare le ore agli alunni assenti.

Al termine della Formazione Specifica il Coordinatore consegnerà l'elenco completo con i relativi test, in segreteria didattica

Allegato

PROCEDURA PER ISCRIZIONE AL CORSO SICUREZZA:

- Nel URL del Browser inserire:
<https://www.anfos.org/formazione-sicurezza-gratuita-studenti-alternanza-scuola-lavoro/>
- Nella Home page, cliccare su “registrati gratis”

REGISTRATI GRATIS | **VAI AL CORSO**

- Compila il modulo con i dati richiesti
- Al termine della compilazione clicca su

Crea il tuo Account

- Torna al Home Page e clicca su “vai al corso” per iniziare l’attività

REGISTRATI GRATIS | **VAI AL CORSO**

- Nella maschera che compare, inserisci le tue credenziali di accesso (email e password)
- Clicca su

Accedi

- Clicca su:

1 [Alternanza scuola lavoro](#)

- Segui le istruzioni per lo svolgimento del Corso
- Al termine del Corso dovrai stampare l’attestato e consegnarlo al tuo Tutor scolastico **(entro il 30 novembre 2020)**