ISTITUTO TECNICO STATALE COMMERCIALE E PER GEOMETRI - "L. OGGIANO"-SINISCOLA
Prot. 0011728 del 21/10/2026
IV-1 (Uscita)

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"
08029 **SINISCOLA (NU)** Via P. Micca s.n.c.
SITO: www.itcgoggiano.edu.it - **Tel.** (0784) 87.80.66
EMAIL: nutd10000b@istruzione.it **PEC:** nutd10000b@pec.istruzione.it
C.F. 80005590916 **C.M.** NUTD10000B **COD.** NUTD10050R **C.U.** UFXV25

Prot. n. come da segnatura

Siniscola, 21 ottobre 2026

CIRCOLARE N. 044

AI DOCENTI
AI COORDINATORI DI CLASSE DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
AGLI ALUNNI E ALLE FAMIGLIE DELLE CLASSI INTERESSATE
AL PERSONALE ATA
ALLA DSGA
AL SITO WEB – AREA RISERVATA

OGGETTO: Avvio delle attività del Bar Didattico «Luigi Oggiano» – Turni di servizio degli alunni dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, settore Sala e vendita.

Si comunica che, a partire da venerdì 23 ottobre 2026, gli alunni dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, settore Sala e vendita, saranno coinvolti nelle attività del Bar Didattico dell'Istituto, secondo turni organizzati su base settimanale e mensile.

Il progetto è un'attività didattica laboratoriale e professionalizzante, parte integrante del percorso di studi: gli alunni mettono in pratica, in un contesto di servizio reale, le competenze acquisite nei laboratori di sala e vendita. Le attività si svolgono a classi aperte e coinvolgono gli studenti delle classi seconde, terze, quarte e quinte: le brigate del bar saranno composte da alunni di classi diverse, a vantaggio della collaborazione, della condivisione delle competenze e dello sviluppo delle capacità professionali e organizzative.

1. Organizzazione delle attività e orari

– Gli alunni in turno entrano regolarmente in classe alla prima ora: il docente effettua l'appello, registra la presenza sul registro elettronico e annota l'uscita dell'alunno per l'attività del Bar Didattico.

– Gli alunni raggiungono quindi il laboratorio, dove si preparano (divisa di servizio e norme igienico-sanitarie) e iniziano le attività sotto la vigilanza e la responsabilità del docente responsabile del Bar Didattico e del personale tecnico di laboratorio.

– Le ore di servizio al Bar Didattico sono ore di attività didattica a tutti gli effetti e non vanno conteggiate come assenze.

– Al termine del turno gli alunni rientrano in classe.

– Il Bar Didattico è aperto al personale docente, al personale ATA e ai tecnici dalle ore 9:00 alle ore 13:00.

2. Turni

– I turni prevedono un solo alunno per classe alla volta, secondo una programmazione prestabilita, in modo da limitare l'impatto sulle lezioni.

– Il calendario dei turni è affisso sulla porta di ciascuna classe interessata, perché studenti e docenti possano prenderne visione.

3. Indicazioni per i coordinatori e per i Consigli di Classe

– I coordinatori di classe sono invitati a informare i rispettivi Consigli di Classe che gli alunni coinvolti sono impegnati in un'attività didattica e professionalizzante.

– I docenti sono invitati a programmare le verifiche scritte e orali tenendo conto dei turni di servizio, evitando di fissarle nelle ore in cui l'alunno è impegnato al Bar Didattico o prevedendone il recupero.

– Le osservazioni sulle competenze dimostrate durante il servizio potranno essere utilizzate per la valutazione nelle discipline di indirizzo.

Si ringraziano tutti per la consueta collaborazione e disponibilità, che rendono possibile un'esperienza formativa di grande valore per i nostri studenti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Michele Carta
Firmato digitalmente
ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione Digitale
e norme ad esso connesse
(omissis)