



Istituto professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
IPSEOA - "Elena Cornaro"
Viale Martin Luther King, 5 - 30016 JESOLO (Ve)

09 Ottobre 2026

Circolare numero 58

58 - Entrata in vigore dell'orario definitivo e avvio delle esercitazioni laboratoriali – finalità formative e disposizioni organizzative

Si comunica che da lunedì 12 ottobre 2026 entrerà in vigore l'orario definitivo delle lezioni.

Le esercitazioni pratiche avranno inizio secondo il seguente calendario:

– classi del triennio del corso quinquennale e 2^a e 3^a Iefp: da lunedì 12 ottobre

2026;

– classi seconde del percorso quinquennale e secondo e terzo livello del corso

serale: da lunedì 19 ottobre 2026;

– classi prime del corso diurno, 1^a livello del corso serale e 1^a IeFP: la data sarà

comunicata con successiva circolare, una volta completata la dotazione delle

divise professionali e concluso il corso obbligatorio sulla sicurezza previsto per gli

studenti.

Le attività laboratoriali costituiscono un elemento centrale dell'identità educativa e professionale

del "Cornaro". Attraverso l'esperienza pratica, gli studenti consolidano le conoscenze,

acquisiscono padronanza delle tecniche e sviluppano autonomia, capacità organizzative e

collaborazione, imparando ad assumere le responsabilità proprie delle professioni

dell'enogastronomia e dell'ospitalità.

Ogni fase dell'esercitazione ha valore formativo: dalla gestione delle materie prime alla

preparazione e al servizio, dalla valutazione dei risultati al riordino delle postazioni. Igiene,

sicurezza, precisione e rispetto delle risorse devono caratterizzare il lavoro quotidiano e

diventare abitudini professionali consapevoli.

Il contributo delle famiglie sostiene la qualità della formazione laboratoriale, concorrendo

all'acquisto delle materie prime, dei materiali di consumo e delle dotazioni necessarie alle

esercitazioni. Tale partecipazione richiede un impiego attento e trasparente delle risorse,

coerente con le finalità educative alle quali sono destinate.

A partire dalla settimana prossima saranno emessi gli avvisi di pagamento tramite pagoPA, secondo quanto previsto dall'art. 7 del Titolo I del Regolamento d'Istituto e negli importi deliberati per l'anno scolastico 2026/2027. Le famiglie riceveranno le indicazioni per il versamento e le relative scadenze; gli avvisi saranno predisposti tenendo conto dei pagamenti già effettuati. Per assicurare il regolare svolgimento delle attività, si richiama la scrupolosa osservanza del Regolamento d'Istituto, del Regolamento dei laboratori e delle procedure di sicurezza e di autocontrollo adottate dalla scuola.

Si impartiscono, altresì, le seguenti disposizioni organizzative.

1. Organizzazione e finalità delle esercitazioni

Le esercitazioni devono essere coerenti con la programmazione didattica, prevedere obiettivi di apprendimento definiti e assicurare il coinvolgimento attivo degli studenti mediante compiti adeguati al percorso formativo.

La preparazione, il servizio e l'eventuale degustazione devono essere accompagnati dall'osservazione delle procedure, dall'analisi dei risultati e dalla restituzione didattica. Anche l'organizzazione del lavoro, il rispetto dei tempi, il contenimento degli sprechi e il riordino delle postazioni concorrono al conseguimento degli obiettivi.

Le quantità delle derrate impiegate e delle preparazioni realizzate devono essere commisurate alle esigenze dell'esercitazione, agli studenti coinvolti e alle risorse assegnate. Non sono consentite produzioni aggiuntive destinate a consumazioni personali.

2. Accesso, abbigliamento e sicurezza

L'accesso e la permanenza nei laboratori avvengono secondo le condizioni previste dal relativo regolamento, per lo svolgimento delle attività didattiche, dei compiti di servizio o delle iniziative autorizzate.

Gli studenti devono presentarsi con la divisa professionale completa, pulita e conforme alle prescrizioni dell'Istituto. Tutti coloro che operano nei laboratori devono rispettare le regole di igiene personale, le procedure per l'utilizzo delle attrezzature e dei dispositivi di protezione previsti, nonché le prescrizioni relative alla manipolazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e alla gestione degli allergeni.

Qualora non sussistano le condizioni per svolgere determinate operazioni in sicurezza, il docente assegna allo studente un'attività didattica compatibile, assicurandone la vigilanza.

3. Destinazione e somministrazione delle preparazioni

Le derrate e le preparazioni sono destinate alle esercitazioni e alle altre attività istituzionali regolarmente autorizzate.

La somministrazione e la distribuzione dei prodotti si svolgono esclusivamente nell'ambito delle esercitazioni programmate e delle iniziative autorizzate dal Dirigente Scolastico, nel rigoroso rispetto dei regolamenti dell'Istituto.

I destinatari e le modalità di servizio devono corrispondere a quanto previsto per ciascuna attività: ogni estensione ad altri soggetti o diversa destinazione delle preparazioni richiede la preventiva autorizzazione del Dirigente Scolastico, anche nell'ambito dell'approvazione di un progetto o di una disposizione organizzativa riferita a una o più iniziative.

La presenza nei laboratori per ragioni didattiche o di servizio non costituisce, di per sé, titolo alla consumazione e le preparazioni realizzate durante le esercitazioni non possono essere utilizzate per assicurare il pranzo ordinario del personale.

4. Assaggi e degustazioni didattiche

Le degustazioni degli studenti si svolgono secondo il Regolamento dei laboratori, sotto la guida del docente e nel rispetto delle condizioni di sicurezza alimentare. Sono finalizzate all'analisi delle caratteristiche dei prodotti, alla verifica delle tecniche impiegate e alla valutazione del servizio.

Gli assaggi dei docenti che conducono l'esercitazione devono essere strettamente funzionali alla dimostrazione, al controllo tecnico, alla valutazione didattica, senza assumere le caratteristiche di un pasto, e devono essere limitati alle quantità necessarie e svolti nel rispetto delle procedure igieniche previste.

L'eventuale partecipazione di ulteriori soggetti a degustazioni guidate o simulazioni di servizio deve rispondere a una precisa finalità formativa e rientrare nelle iniziative autorizzate.

5. Conservazione e gestione dei prodotti residui

Le materie prime inutilizzate e le preparazioni residue devono essere gestite, confezionate, etichettate e conservate secondo le procedure dell'Istituto e le prescrizioni igienico-sanitarie, privilegiandone, ove possibile e sicuro, il successivo impiego didattico.

L'eventuale distribuzione dei prodotti residui può essere autorizzata esclusivamente dal Dirigente Scolastico, che, eventualmente, ne dispone o approva destinatari e modalità, nel rispetto delle condizioni di sicurezza alimentare. La disponibilità di eccedenze non consente distribuzioni, consegne o consumazioni di iniziativa del personale.

6. Compiti del personale e collaborazione

I docenti tecnico-pratici curano la conduzione delle esercitazioni, il coinvolgimento degli studenti e la verifica degli apprendimenti. I docenti in compresenza e di sostegno concorrono alla realizzazione degli obiettivi disciplinari e inclusivi, secondo la progettazione didattica e le rispettive competenze. Restano fermi gli obblighi di vigilanza di ciascun docente.

Gli assistenti tecnici e i collaboratori scolastici svolgono i compiti propri dei rispettivi profili professionali, secondo i regolamenti e le disposizioni di servizio. Il DSGA ne assicura il coordinamento operativo nell'ambito delle proprie competenze.

Ciascun dipendente è tenuto a collaborare alla corretta attuazione delle presenti disposizioni e a segnalare tempestivamente al Dirigente Scolastico eventuali criticità o inosservanze. La qualità della formazione professionale si fonda sulla coerenza tra ciò che si insegna e ciò che quotidianamente si pratica. L'impegno del personale e la partecipazione delle famiglie devono trovare piena valorizzazione in esperienze che pongano al centro gli studenti, la loro crescita e l'acquisizione di un'autentica responsabilità professionale.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Giuseppina Fazzio