



**Circ. 114**

**Monserrato, 10/11/2017**

Ai docenti  
Agli alunni  
Alle famiglie  
Al personale ATA  
Al DSGA

**Oggetto: Esami conclusivi di Qualifica dei percorsi leFP 2016/2017**

Si comunica ai docenti e agli alunni delle classi terze A.S. 2016/2017 che gli Esami di Qualifica dei percorsi leFP per l'anno scolastico 2016/2017 si svolgeranno nei giorni 27/28/29/30 novembre e 1 dicembre 2017

Sono convocati, secondo il calendario allegato, lunedì 20 alle ore 15:30 i C.d.C nella stessa composizione dell'anno scolastico 2016/2017 compresi i docenti di sostegno. **I docenti non più titolari nel presente a.s. saranno sostituiti dagli attuali docenti in servizio.**

Ordine del giorno:

- 1) pianificazione degli esami leFP, alla predisposizione dei test e del calendario di convocazione degli alunni per eventuali esercitazioni.
- 2) Predisposizione dell'elenco del materiale richiesto per l'espletamento della prova pratica (budget max 50 euro).

I prodotti impiegati nella prova pratica di Cucina e Sala dovranno essere conformi a quelli previsti per l'indirizzo di studio e corrispondere alle stesse caratteristiche merceologiche in modo da rendere omogenei gli ingredienti usati nei diversi indirizzi di studio.

Sono delegati dal Dirigente Scolastico a presiedere la riunione i docenti di seguito indicati:

CLASSE	COORDINATORE	AULA	RAPPRESENTANTI MIUR
3A	Cara Francesca	Aula 25 1/B	Pina Laconi
3H	Vacca Antonella		
3B	Tridici Cosimo		
3E	Esposito Tommaso	Aula 37 2/B	
3C	Mingozzi Fabrizio	Aula 27 1/B	Maria Iole Nieddu
3D	Mura Antonella	Aula 28 1/B	
3A II LIVELLO	Caredda Claudia	Aula 32 2/B	
3F	Palmisano Massimo	Aula 35 2/B	Giorgio Lampis
3I	Medau Manuela		
3G	Muras Giorgio	Aula 26 1/B	
3K	Miceli Sante		



I professori: Pina Laconi; Maria Iole Nieddu; Giorgio Lampis, nominati Rappresentanti del MIUR in seno alla Commissione d'Esame degli esami IeFP A.S. 2016/2017, sono incaricati di verificare la corretta predisposizione della documentazione richiesta per l'espletamento dell'esame di qualifica, in particolare:

- Programmi firmati dagli alunni
- 3 terne di 50 domande, per l'espletamento della prova scritta
- 3 terne di simulazioni per la prova pratica
- Verbale di ammissione all'esame di qualifica.

Gli studenti impegnati negli esami rispetteranno il normale orario curricolare, si sposteranno nell'aula indicata per sostenere le prove in base agli orari riportati nel calendario; al termine delle prove faranno rientro nelle proprie classi per proseguire la normale attività didattica.

I docenti curricolari in orario durante le prove avranno cura di indicare nel registro elettronico come fuoriclasse gli studenti impegnati nelle prove.

Lunedì 27 novembre				
Commissione	Classi	Aula	Orario	Tipologia Attività
N. 1	3A Accoglienza Turistica	N. 35 Ala B 2P	8:30 - 10:00	Riunione Plenaria
	3H Enogastronomia settore Sala e Vendita			
	3B Enogastronomia settore Cucina			
	3E Enogastronomia settore Cucina			
N. 2	3F Enogastronomia settore Cucina	N. 36 Ala B 2P	8:30 - 10:00	Riunione Plenaria
	3I Enogastronomia settore Sala e Vendita			
	3G Enogastronomia settore Cucina			
	3K Enogastronomia settore Sala e Vendita			
N. 3	3C Enogastronomia settore Cucina	N. 37 Ala B 2P	8:30 - 10:00	Riunione Plenaria
	3D Enogastronomia settore Sala e Vendita			
	3A II Liv. Enogastronomia settore Cucina			

Lunedì 27 novembre				
Commissione	Classi	Aula	Orario	Tipologia di prova
N. 1	3A OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA Indirizzo: Strutture ricettive	N. 35 Ala B 2P	10:00 - 11:50	Prova scritta Durata 50 minuti
	3B OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Indirizzo: Preparazione pasti		12:00 - 12:50	
	3H OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Indirizzo: Sala e Bar	N. 36 Ala B 2P	10:00 - 11:50	
	3E OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Indirizzo: Preparazione pasti		12:00 - 12:50	
N. 2	3F OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Indirizzo: Preparazione pasti	N. 36 Ala B 2P	10:00 - 11:50	Prova scritta Durata 50 minuti
	3I OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Indirizzo: Sala e Bar		12:00 - 12:50	
	3G OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Indirizzo: Preparazione pasti	N. 36 Ala B 2P	10:00 - 11:50	
	3K OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Indirizzo: Sala e Bar		12:00 - 12:50	

N. 3	<b>3A II Liv. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	N. 37 Ala B 2P	10:00 - 11:50
	<b>3C OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti		
	<b>3D OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Sala e Bar	N.37 Ala B 2P	12:00 - 12:50

Martedì 28 novembre				
Commissione	Classi	Aula	Orario	Tipologia di prova
N. 1	<b>3A OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA</b> Indirizzo: Strutture ricettive	Lab. A. T. Ala B	8:30 - 12:00	Prova pratica professionale
	<b>3B OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	Cucina n.2 Ala B		
	<b>3H OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Sala e Bar	Sala n.2 Bar n.2 Ala B.		
	<b>3E OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	Cucina n.4 ala B		
N. 2	<b>3F OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	Cucina n.1 ala A	8:15 - 10:15	Colloquio orale
	<b>3I OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Sala e Bar	Sala n.1 ala A		
	<b>3G OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	Cucina n.1 ala A		
	<b>3K OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Sala e Bar	Bar n.1 ala A		
N. 3	<b>3A II Liv. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	N. 37 Ala B 2P	8:15 - 10:15	Colloquio orale
	<b>3C OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti			
	<b>3D OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Sala e Bar	N.37 Ala B 2P	10:30 - 12:30	

Mercoledì 29 novembre				
Commissione	Classi	Aula	Orario	Tipologia di prova
N. 1	<b>3A OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA</b> Indirizzo: Strutture ricettive	N. 35 Ala B 2P	8:15 - 10:15	Colloquio orale
	<b>3B OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti			
	<b>3H OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Sala e Bar	N. 35 Ala B 2P	10:30 - 12:30	
	<b>3E OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti			



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PROVINCIA DI CAGLIARI  
PROVINCIA DE CASTEDDU



**IPSAR GRAMSCI**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE  
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



UNIONE EUROPEA

N. 2	<b>3F OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	N. 36 Ala B 2P	8:15 - 10:15	
	<b>3I OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Sala e Bar			
	<b>3G OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	N. 36 Ala B 2P	10:30 - 12:30	
	<b>3K OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Sala e Bar			
N. 3	<b>3A II Liv. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	Cucina n.4 ala B	8:30 - 12:00	Prova pratica professionale
	<b>3C OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Preparazione pasti	Cucina n.2 Ala B		
	<b>3D OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b> Indirizzo: Sala e Bar	Sala n.2 Bar n.2 Ala B.		

**Giovedì 30 novembre**

Commissione	Classi	Aula	Orario	Tipologia Attività
N. 1	<b>3A</b> Accoglienza Turistica	N. 35 Ala B 2P	8:30 - 10:30	Scrutino finale
	<b>3H</b> Enogastronomia settore Sala e Vendita			
	<b>3B</b> Enogastronomia settore Cucina			
	<b>3E</b> Enogastronomia settore Cucina			
N. 2	<b>3F</b> Enogastronomia settore Cucina	N. 36 Ala B 2P	8:30 - 10:30	Scrutino finale
	<b>3I</b> Enogastronomia settore Sala e Vendita			
	<b>3G</b> Enogastronomia settore Cucina			
	<b>3K</b> Enogastronomia settore Sala e Vendita			
N. 3	<b>3C</b> Enogastronomia settore Cucina	N. 37 Ala B 2P	8:30 - 10:30	Scrutino finale
	<b>3D</b> Enogastronomia settore Sala e Vendita			
	<b>3A II Liv.</b> Enogastronomia settore Cucina			

Istituto Professionale «Antonio Gramsci»

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Decio Mure sn, 09042 Monserrato (CA) | Tel. 070575573 | mail: carh050001@istruzione.it | pec: carh050001@pec.istruzione.it

| <http://www.alberghierogramsci.gov.it> |

Venerdì 1 dicembre						
Commissione	Classi	Aula	Orario	Tipologia Attività		
N. 1	3A Accoglienza Turistica	N. 35 Ala B 2P	8:30 - 10:30	Adempimenti finali: controllo e verifica della regolarità della documentazione		
	3H Enogastronomia settore Sala e Vendita					
	3B Enogastronomia settore Cucina					
	3E Enogastronomia settore Cucina					
N. 2	3F Enogastronomia settore Cucina	N. 36 Ala B 2P	8:30 - 10:30		Adempimenti finali: controllo e verifica della regolarità della documentazione	
	3I Enogastronomia settore Sala e Vendita					
	3G Enogastronomia settore Cucina					
	3K Enogastronomia settore Sala e Vendita					
N. 3	3C Enogastronomia settore Cucina	N. 37 Ala B 2P	8:30 - 10:30			Adempimenti finali: controllo e verifica della regolarità della documentazione
	3D Enogastronomia settore Sala e Vendita					
	3A II Liv. Enogastronomia settore Cucina					

Si precisa che le normali attività didattiche di laboratorio Cucina Sala e Accoglienza saranno sospese nei seguenti giorni:

- Martedì 28 novembre tutti i laboratori ala A e ala B
- Mercoledì 29 novembre solo laboratori di Sala e Cucina dislocati in ala B

Si raccomanda ai docenti ITP, agli alunni e a tutto il personale ATA l'uso della divisa professionale e il badge identificativo.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
D.ssa Maria Beatrice Pisu

Documento prodotto e conservato in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del 'Codice dell'Amministrazione Digitale' nella data risultante dai dati della sottoscrizione digitale.