

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 1 di 2
---	---	---

Circolare n. 383

Vittorio Veneto, 21/01/2016

Ai docenti di

Scienza degli Alimenti

Diritto ed Economia

Enogastronomia

Sala/Bar e Vendita

Agli studenti delle classi 3^a - 4^a - 5^a

Alla prof.ssa Anna M. Desimio (RLS)

E, p.c. Prof.ssa Cattaruzza Maria Antonietta

Alla DSGA Rag. Gianna De Marchi

S E D E / S I T O

OGGETTO: SICUREZZA – Formazione degli alunni equiparati ai lavoratori. (Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Linee guida per la realizzazione della formazione per il personale della scuola in ottemperanza dell'art. 36- 37 del D. Lgs. 81/2008).

VISTO il D. lgs n.81/2008 (Testo unico sicurezza su lavoro), in particolare gli artt. 36 e 37;

ESAMINATO l'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art.36 - 37 c. 2 del D.lgs 81/2008;

TENUTO PRESENTE il carattere di attività obbligatoria del suddetto corso di formazione,

TENUTO PRESENTE che la suddetta formazione riguarda l' **aggiornamento quinquennale, di durata minima di 6 ore** delle sole classi terze – quarte - quinte,

si comunica

ai docenti in indirizzo che sono a disposizione i file (**formato PDF e PPT**) da utilizzare ai fini della formazione relativa all'aggiornamento degli alunni equiparati ai lavoratori;

- i docenti di Scienza degli Alimenti, di Diritto ed Economia troveranno i file nella cartella **“Condivisa aula insegnanti”** al percorso **“SICUREZZA - FORMAZIONE STUDENTI EQUIPARATI – SICUREZZA IN ALTERNANZA SCUOLA LAVORO”**;
- i docenti di Enogastronomia e Sala/Bar troveranno i file nella cartella **“Condivisa aula insegnanti”** al percorso **“SICUREZZA - FORMAZIONE STUDENTI EQUIPARATI”**, distinte per materie.

ARTICOLAZIONE ORE CLASSI TERZE - 2 ore annuali così distribuite:

- 1 ora Scienza Alimentazione - Utilizzo del File **“Gestione problematiche della salute e della sicurezza all'interno dei percorsi ASL”**
- 1 ora Diritto ed Economia - Utilizzo del File **“Responsabilità sociale di impresa - Riservatezza dati aziendali”**

ARTICOLAZIONE ORE CLASSI QUARTE - 3 ore annuali così distribuite:

- 1 ore Scienza Alimentazione - Utilizzo del File “Gestione problematiche della salute e della sicurezza all’interno dei percorsi ASL”
- 1 ore Diritto ed Economia – Utilizzo del File “Responsabilità sociale di impresa - Riservatezza dati aziendali”
- 1 ora Enogastronomia in accordo con Sala/Bar e Vendita - **Richiamo dati tecnici sui rischi ai quali sono esposti i lavoratori; organizzazione e gestione della sicurezza in azienda; fonti di rischio e relative misure di prevenzione.**

ARTICOLAZIONE CLASSI QUINTE - 6 ore annuali così distribuite:

- 2 ore Scienza Alimentazione - Utilizzo del File “Gestione problematiche della salute e della sicurezza all’interno dei percorsi ASL”
- 2 ore Diritto ed Economia – Utilizzo del File “Responsabilità sociale di impresa - Riservatezza dati aziendali”
- 2 ore Enogastronomia in accordo con Sala/Bar e Vendita - **Richiamo dati tecnici sui rischi ai quali sono esposti i lavoratori; organizzazione e gestione della sicurezza in azienda; fonti di rischio e relative misure di prevenzione.**

Per le classi terze le ore sono da svolgersi prima che le stesse partano in tirocinio.

Si ricorda che le ore svolte vanno trascritte negli appositi registri consegnati ai coordinatori di classe.

Per qualsiasi informazione rivolgersi al prof. Trizzino.

Si ringrazia per la collaborazione.

Il Responsabile Sicurezza RSPP
Prof. Stefano Trizzino

Il Dirigente Scolastico
(Dott.ssa Letizia Cavallini)

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell’art. 3 c.2 D.Lgs 39/1993

/ep