



**Pietro Piazza**  
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



CIRCOLARE N. 1581.....

Prot. n. \_\_\_\_\_

Palermo \_\_\_\_\_

AI GENITORI E AGLI ALUNNI IN APPRENDISTATO:

**MARIA ROSCIGLIONE 3<sup>^</sup> DS**

**CHIARA TAORMINA 4<sup>^</sup> AE**

**ROSARIO PILERI 4<sup>^</sup> HE**

**GIOVANNI SIMONETTI 4<sup>^</sup> HE**

- AI COORDINATORI E AI DOCENTI DELLE CLASSI SOPRAINDICATE

- AI TUTOR DIDATTICI DEGLI APPRENDISTI INDICATI

E p.c.

AI COLLABORATORI DEL D.S.

AI D.S.G.A.

Oggetto: Realizzazione percorsi di apprendistato di 1° livello a.s. 2023/2024. Ultimazione dell'attività di *Formazione esterna* a scuola e completamento dell'attività di *Formazione interna* in azienda.

Si informano quanti in indirizzo, che i suddetti studenti/apprendisti hanno ultimato la *formazione esterna a scuola* (528 ore).

Più precisamente:

- **Maria ROSCIGLIONE e Chiara TAORMINA** a far data dal **15/04/2024** continueranno la *formazione interna* in azienda presso il bar pasticceria LA MARTORANA, fino al completamento, per 40 (quaranta) ore settimanali.
- **Rosario PILERI e Giovanni SIMONETTI** a far data dal **22/04/2024** continueranno la *formazione interna* in azienda presso l'Osteria BALLARO', fino al completamento, per 40 (quaranta) ore settimanali.

I docenti dei consigli di classe rileveranno quotidianamente la presenza degli alunni sul registro elettronico DidUp Argo con la dizione "*fuoriclasse*" (*motivazione: apprendistato*).

Al termine della formazione interna, l'azienda provvederà con apposita modulistica alla valutazione dell'apprendista che concorrerà al voto finale in sede di scrutinio.

Il Responsabile del Procedimento: Prof. Giuseppe Di Masi

Palermo, li 11/04/2024

**Il Dirigente Scolastico**  
**(Prof. Vito PECORARO)**

(Firma autografa omessa ai sensi dell'Art. 3, D.Lgs. 39/93)