



**Pietro Piazza**  
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E CONDIZIONATA AUSILIABILI  
Y U T X

CIRCOLARE N. 1582.....

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

Palermo 12/04/2024

AI GENITORI E AGLI ALUNNI IN APPRENDISTATO:

**ALESSIO CONA** 4<sup>^</sup> DA

**SAMUELE GUIDA** 4<sup>^</sup> AA

**GAETANO DI GRAZIA** 4<sup>^</sup> FE

- 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:

- **Alessio CONA** a far data dal **02/05/2024** continuerà la *formazione interna* in azienda presso lo Hotel TORRE NORMANNA, fino al completamento, per 40 (quaranta) ore settimanali.
- **Samuele GUIDA** a far data dal **02/05/2024** continuerà la *formazione interna* in azienda presso lo Splendid Hotel LATORRE, fino al completamento, per 40 (quaranta) ore settimanali.
- **Gaetano DI GRAZIA** a far data dal **20/04/2024** continuerà la *formazione interna* in azienda presso il Grand Hotel PIAZZA BORSA, 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, lì 11/04/2024

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

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