



Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667

Sito web: www.ipsarvespucci.it - email: mirh010009@istruzione.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Circ. n. 155

Milano, 15 novembre 2022

Agli studenti e ai genitori delle classi indicate nell'allegato 1 **CLASSI PRIME, SECONDE e TERZE**

Ai docenti Alla DSGA

Oggetto: Corso di formazione sulla sicurezza studenti Vespucci (art. 37 D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.) - Accordo Stato Regioni 21/12/11 - Accordo Stato Regioni 07/07/16

Considerata le specifiche finalità didattiche e formative dell'istituto rispetto all'utilizzo dei laboratori e dei percorsi di PCTO, alternanza scuola lavoro, stage, tirocinio, simulazione d'impresa, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 81/2008, gli studenti dell'istituto assumono status di lavoratori e sono quindi soggetti agli adempimenti previsti dal Testo Unico sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Con la presente, rispetto a quanto previsto

- dall'art.37 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.,
- dall'Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011
- dall'Accordo Stato-Regioni del 07 luglio 2016,
- dalle linee Guida per i Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento (PCTO), di cui all'articolo 1, comma 785, della legge 30 dicembre 2018, n.145, adottate con decreto 774 del 4 settembre 2019,
- dal DECRETO 3 novembre 2017, n. 195. Regolamento recante la Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in alternanza scuola-lavoro

si rende noto agli studenti che la scuola organizza i sequenti corsi di formazione sulla sicurezza:

- · Classi 3° e 2° Iefp: 12 ore formazione specifica. Periodo svolgimento dal 21 novembre al 6 dicembre.
- · Classi 1° e 2°: 4 ore formazione generale + 12 ore formazione specifica. Periodo svolgimento dal 10 al 25 gennaio.

L'organizzazione dei corsi rientra nel progetto Scuola Sicura (vedi allegato)

Il Corso sarà in modalità in modalità on-line, asincrona e tramite una piattaforma specifica.

Al termine del corso è previsto un test finale, a fronte dell'esito positivo sarà rilasciato l'attestato.

I docenti d'indirizzo seguiranno gli studenti nel percorso di formazione previsto.

Il prof. Antonio Puhalovich prima dell'inizio dei corsi svolgerà un incontro con i docenti d'indirizzo al fine di informarli rispetto alle modalità organizzative dei corsi soprascritti.

Si rammenta che la partecipazione al corso in oggetto è obbligatoria, ai sensi dell'art.20 c.2 lettera h del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione.

Allegato 1 - Elenco classi Allegato 2 - Scheda progetto e Modalità di iscrizione alla piattaforma

IL DIRIGENTE SCOLASTICO Prof. Luigi Costanzo Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse





Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667 Sito web: www.ipsarvespucci.it - email: mirh010009@istruzione.it pec: mirh010009@istruzione.it CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Allegato 1

Elenco classi e numero di alunni

CLASSI Numero alunni 1 A 23 1 B 22 1C 25 1D 21 1E 24 1F 25 1G IEFP 20 1H IEFP 18 1I 24 1L 21 1M 23 1N 21
alunni 1 A 23 1 B 22 1C 25 1D 21 1E 24 1F 25 1G IEFP 20 1H IEFP 18 1I 24
1 A 23 1 B 22 1C 25 1D 21 1E 24 1F 25 1G IEFP 20 1H IEFP 18 1I 24
1 B 22 1C 25 1D 21 1E 24 1F 25 1G IEFP 20 1H IEFP 18 1I 24
1C 25 1D 21 1E 24 1F 25 1G IEFP 20 1H IEFP 18 1I 24
1D 21 1E 24 1F 25 1G IEFP 20 1H IEFP 18 1I 24
1E 24 1F 25 1G IEFP 20 1H IEFP 18 1I 24
1F 25 1G IEFP 20 1H IEFP 18 1I 24
1G IEFP 20 1H IEFP 18 1I 24
1H IEFP 18 1I 24
1I 24
11 71
1L Z1
1M 23
1N 21
2 A 27
2 B 27
2 C 25
2 D 24
2 A 27 2 B 27 2 C 25 2 D 24 2 E 25 2 F 25 2GIefp 23 2HIefp 21 2 I 28
2 F 25
2GIefp 23
2HIefp 21 2 I 28 2 L 23
2 I 28
2 L 23
3 AAT 15
3 AAT 15 3 BAT 17 3 AEN 20
3 AEN 20
2 BC\/
3 BEN 20
3 CEN 21
3 BSV 22
3 ASV 24
3 DEN 17
3 BSV 22 3 BEN 20 3 CEN 21 3 BSV 22 3 ASV 24 3 DEN 17 3 EPD 23
3G Iefp 18
3h Iefp 11



Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667

Sito web: www.ipsarvespucci.it - email: mirh010009@istruzione.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Allegato 2

SCHEDA PROGETTO:

CORSO DI FORMAZIONE SULLA SICUREZZA STUDENTI IPSEOA VESPUCCI **SCUOLA SICURA**

ai sensi dell'art. 37 del d.lgs.81/2008 e dell'accordo stato regioni del 21/12/2011

AUTORI

- Massimo MELAI, medico chirurgo
- Claudio PALERMA, ingegnere

Gli autori sono Formatori qualificati secondo i criteri indicati nel Decreto Interministeriale Ministero del Lavoro e Politiche Sociali e Ministero della Salute del 6 marzo 2013.

CONTENUTI

I contenuti sono conformi a quanto previsto nell'Accordo Stato-Regioni del 21.12.2011 - repertorio 221/CSR.

VALIDITA' DEI CONTENUTI

La validità formativa dei contenuti è riconosciuta da ITALIA IMPRESA (www.italiaimpresa.it) associazione Sindacale Datoriale che è soggetto formatore OPE-LEGIS ai sensi dell'art. 32, comma 4 del D.Lgs. 81/08 e

ATTESTAZIONE DELLA FORMAZIONE

L'attestazione dell'avvenuta formazione sarà subordinata all'esito del test di verifica dell'apprendimento, eseguito sempre in modalità on-line, e viene rilasciata da ITALIA IMPRESA.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Sulla piattaforma (https://formazione.r4h.it/) sono presenti due corsi: formazione GENERALE + SPECIFICA (totale 16 ore) o solamente formazione SPECIFICA (12 ore)

Formazione GENERALE + SPECIFICA

Il corso è denominato *Igiene e sicurezza sul lavoro 22/23* e si divide in due parti:

- PRIMA PARTE con i seguenti temi: Le fonti del diritto - Rischio, pericolo, esposizione - Le figure della scurezza - Formazione dei lavoratori.

Come ultimo passo c'è il relativo TEST di verifica dell'apprendimento composto da 15 domande (sufficienza impostata a 12).

Se non si supera il test non si può andare avanti nel corso; superato il test si può accedere alla seconda parte del corso.

 SECONDA PARTE con i rispettivi temi: i luoghi di lavoro - Microclima e illuminazione - Rischio elettrico, biologico, cancerogeno - Rischio chimico - Uso del VDT, postura, movimentazione carichi - Rischi meccanici, stress, mobbing - Gli incendi - Primo soccorso - Segnaletica di sicurezza.

Anche in questo corso, come ultimo passo c'è il relativo TEST di verifica dell'apprendimento composto da 25 domande (sufficienza impostata a 20)





Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667

Sito web: www.ipsarvespucci.it - email: mirh010009@istruzione.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Formazione SPECIFICA

Il corso è denominato Igiene e sicurezza sul lavoro 22/23 - parte specifica e comprende solo la seconda parte con il relativo TEST di verifica dell'apprendimento.

TEST DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Per scoraggiare i tentativi di aggirare le regole (segnare le risposte corrette e passarle ai compagni, fare screenshot e quant'altro) è stato impostato un "tempo limite" entro cui portare a termine il Test. Per il test per la parte GENERALE (15 domande) sono messi a disposizione 20 minuti mentre per la parte SPECIFICA (25 domande) i minuti a disposizione sono 30.

Questi limiti temporali sono chiaramente indicati in piattaforma.

Ogni test valutativo offre DUE SOLI tentativi per essere superati.

Anche questa informazione è stata ben esplicitata in piattaforma tramite l'inserimento di un avviso in grassetto che invita gli studenti a tener conto di questo limite e, in caso di bocciatura, a seguire nuovamente il corso prima di tentare una seconda volta il test.

Questo perché in caso di una eventuale doppia bocciatura lo studente viene "bloccato" e non potrà completare il corso (e, quindi, ricevere l'attestato).

EMISSIONE DEGLI ATTESTATI

Chi supera il/i test previsto/i (sia per la parte generale che per la parte specifica) potrà ottenere l'attestato, che -a termini di legge- deve riportare i dati dello studente (nome, cognome, codice fiscale, luogo e data di nascita).

PER ACCEDERE AL CORSO

Per accedere al corso ogni alunno dovrà:

- registrarsi al sito: https://formazione.r4h.it/
- creare un proprio account e
- successivamente inserire la chiave = password che sarà fornita alla scuola, così da avere un proprio gruppo scuola