



Ministero dell'Istruzione e del Merito



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](http://www.ipsarvespucci.it) - email: [mirh010009@istruzione.it](mailto:mirh010009@istruzione.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)  
CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Circ. n. 439

Milano, 21 aprile 2023

**A studentesse e studenti  
Al personale docente e ATA  
Ai Proff. Cianni G., Di Mauro, Cipolla, Puhlovich**

**p.c. Ai genitori**

**Oggetto: apertura Bar Didattico**

Nell'ambito delle iniziative approvate nel PTOF a.s. 2022/25 agg. 22/23 è prevista, a partire dal 3 maggio 2023, l'apertura, in via del tutto sperimentale, del bar didattico. Tale iniziativa si configura come un'attività didattica a tutti gli effetti che coinvolgerà studentesse e studenti in vere e proprie simulazioni di situazioni lavorative.

Il bar didattico sarà aperto:

Lunedì - Martedì - Mercoledì - Venerdì: dalle ore 08.30 alle ore 11.00.

L'attività di vendita di prodotti dolci salati seguirà i seguenti orari:

Lunedì - Martedì - Mercoledì - Venerdì: dalle ore 11.00 alle ore 14.00.

**Il servizio di bar didattico è aperto solo ai docenti e al personale ATA, non vi potranno accedere gli alunni e il personale esterno.**

**Il personale interessato a fruire del servizio dovrà pagare attraverso PAgoPA una quota iniziale di € 20,00, che potrà essere rinnovata una volta esaurita.**

Una volta effettuato questo pagamento il docente riceverà un blocchetto nominativo.

La quota di € 20,00 verrà scalata di volta in volta in base alle consumazioni effettuate. Nel caso in cui la somma non venga esaurita potrà essere utilizzata il prossimo anno scolastico.

Si ricorda che il bar didattico, oltre ad offrire un servizio alla comunità scolastica, ha lo scopo di arricchire e valorizzare le esperienze didattiche di laboratorio degli studenti del settore alberghiero.

Si richiede pertanto collaborazione e soprattutto rispetto degli orari e delle modalità pagamento (non sarà possibile effettuare alcuna consumazione senza aver pagato la quota prevista).

I proventi saranno utilizzati per il recupero delle spese relative all'acquisto delle materie prime e per la qualificazione delle attività di laboratorio.

Per gli aspetti organizzativi del bar didattico rivolgersi ai Prof. Vincenzo Cipolla, Gaetano Cianni, Roberto Di Mauro, Antonio Puhlovich.

Gli allievi coinvolti nell'attività saranno affiancati dai docenti referenti del progetto e dagli Assistenti Tecnici, operando sotto la loro supervisione. Gli stessi sono responsabili della sorveglianza. I docenti delle classi coinvolte avranno cura di segnare sul RE gli studenti partecipanti alle attività del bar didattico come PRESENTI FUORU DALL'AULA (PX). Gli studenti in servizio dovranno attenersi alle seguenti indicazioni: etica professionale: utilizzo della divisa completa; rispetto del personale della scuola, dei compagni, delle attrezzature in dotazione; del regolamento d'istituto e del regolamento dei laboratori; rispetto norme vigenti in termini di sicurezza (Testo Unico 81/2008) e igiene (HACCP).

Si allega un prospetto riepilogativo degli aspetti organizzativi del bar didattico con il menù e i prezzi. Si ringrazia per la fattiva collaborazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Costanzo

Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse