



Pietro Piazza
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E CULINARIA
E PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E CULINARIA

CIRCOLARE N. 1414

Prot. n. _____

Palermo 07/04/2025

AI GENITORI DELL'ALUNNO/APPRENDISTA
MANUEL NICOTERA 3^a C Sala

- AL COORDINATORE E AI DOCENTI DELLA CLASSE SOPRAINDICATA
- AL TUTOR DIDATTICO DELL' APPRENDISTA INDICATO

E p.c.

AI COLLABORATORI DEL D.S.

“

AI D.S.G.A.

Oggetto: Realizzazione percorsi di apprendistato di 1° livello a.s. 2024/2025. Ultimazione dell'attività di *Formazione esterna* a scuola e completamento dell'attività di *Formazione interna* in azienda.

Si informano quanti in indirizzo, che il suddetto studente/apprendista **MANUEL NICOTERA (3^a C Sala)** ha ultimato la *formazione esterna a scuola* (528 ore) e a far data dal **08/04/2025** continuerà la *formazione interna* in azienda presso "Costa degli Ulivi S.P.A. Grand Hotel Piazza Borsa Via Dei Cartari N. 18 Palermo ", fino al completamento, per 40 (quaranta) ore settimanali.

I docenti dei consigli di classe rileveranno quotidianamente la presenza dell'alunno/apprendista sul registro elettronico DidUp Argo con la dizione "*fuoriclasse*" (*motivazione: apprendistato*), fermo restando quanto già stabilito nella circolare n. 517 del 19/11/2024.

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 07/04/2025

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

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