



**Ministero dell'Istruzione e del Merito - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA;  
ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004 Corso serale: FRRH03050N

Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it

Telefono: 0775 533614 – e-mail: firh030008@istruzione.it; - pec: firh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

Comunicazione n. 129

Fiuggi, 7 novembre 2024

**AI DOCENTI  
DI SALA E DI CUCINA  
AL PERSONALE ATA  
A.T. SALA E CUCINA  
AI CUOCHI CONVITTO  
AL DSGA  
ALL'ALBO ON LINE**

**Oggetto: Convocazione Docenti di Sala e di Cucina, Assistenti Tecnici di Sala e di Cucina, Cuochi del Convitto, sede centrale Martedì 19 novembre 2024 ore 15 presso la sede centrale per un incontro di formazione in presenza sulla corretta applicazione delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare e sugli adempimenti del piano di controllo HACCP.**

Si comunica che tutto il personale in oggetto è convocato per il giorno **Martedì 19 Novembre 2024 dalle ore 15 alle ore 18** presso la sede centrale per il secondo incontro di formazione sulla corretta applicazione delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare e sugli adempimenti del piano di controllo HACCP.

Il corso sarà tenuto, in presenza, dal Dott. Fausto Ferrari della società che si occupa dei controlli HACCP per il nostro Istituto.

La Formazione è obbligatoria per tutto il personale in elenco.

Si ringrazia per la collaborazione.

**Il Dirigente Scolastico  
(Prof.ssa Maria Rosaria VILLANI)**