



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 "Pagliani" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it
Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q E.O.A. SEZIONE
PALIANO Cod. Mecc. Cod. Mecc: FRRH03002A

Comunicazione n. 165

Fiuggi, 20 novembre 2024

**Agli Studenti
Ai Docenti
delle classi: 2A - 2C - 2D - 3A - 3D - 3E - 4A
Al Personale Ata
Agli Educatori
AL Dsga**

ALL'ALBO ON LINE

Oggetto: Commissioni, Calendario Esami di Idoneità e Integrativi.

Si comunica che gli esami integrativi e gli esami per il passaggio dalla Formazione professionale si svolgeranno il giorno 28 novembre 2024 secondo il seguente calendario:

ESAMI INTEGRATIVI				
CLASSI	ORARIO	Prova	STUDENTI	AULA
2A	15.30	Orale	R.C.	101
2C	15.30/16.30	Scritto : Francese	S.H ; V.M. ; C.L.	105
	A seguire	Orale		
2D	15.30/16.30	Scritto : Francese	A.B.	106
	A seguire	Orale		
3A	15.30	Orale	P.F.	108
3D	15.30/16.30	Scritto : Francese	C.L.	109
	A seguire	Orale		
3E	15.30	Orale	A.L. ; M.G.	110

PASSAGGIO DALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE			
CLASSE	ORARIO	STUDENTI	AULA
4A	15.30	V.C. ; M.T.	111

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Rosaria VILLANI

ESAMI INTEGRATIVI SECONDA SESSIONE A.S. 2024/2025

ALUNNI	MATERIE DA SOSTENERE	ANNI
Azzarone Ludovico 3E	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza degli alimenti (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore sala e vendita (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore cucina • Lab serv. acc. turistica (orale) • Diritto ed economia (orale) • Tecnologie dell'informazione e della comunicazione 	1° e 2°
Proietti Federico 3A	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza degli alimenti (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore sala e vendita (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore cucina (orale) • Lab serv. acc. turistica (orale) 	1° e 2°
Cancia Leonardo 3D	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza degli alimenti (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore sala e vendita (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore cucina (orale) • Lab serv. acc. turistica (orale) • Francese (scritto e orale) • Tecnologie dell'informazione e della comunicazione (solo 2° anno) 	1° e 2°
Marroccella Gennaro 3E	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza degli alimenti (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore sala e vendita (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore cucina (orale) • Lab serv. acc. turistica (orale) 	1° e 2°
Sajid Hamza 2C	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza degli alimenti (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore sala e vendita (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore cucina (orale) • Lab serv. acc. turistica (orale) • Francese (scritto e orale) 	1° anno
Vitelli Marta 2C	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza degli alimenti (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore sala e vendita (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore cucina (orale) • Lab serv. acc. turistica (orale) • Francese (scritto e orale) 	1° anno
Console Lavinia 2C	<ul style="list-style-type: none"> • Francese (scritto e orale) 	1° anno
Rocchi Caterina 2A	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza degli alimenti (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore sala e vendita (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore cucina (orale) • Lab serv. acc. turistica (orale) • Diritto ed economia (orale) • Tecnologie dell'informazione e della comunicazione • Scienze integrate – Chimica (orale) 	1° anno
Ambrosi Brando 2D	<ul style="list-style-type: none"> • Scienza degli alimenti (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore sala e vendita (orale) • Lab serv. enogastronomici – settore cucina (orale) • Lab serv. acc. turistica (orale) • Francese (scritto e orale) 	1° anno
Valdivia Caceres Melory Thais 4A	Passaggio dalla formazione professionale	Colloquio

Giorno					