



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S.P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: nnrh030001@istruzione.it

Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

www.alberghieromalatestarimini.edu.it

CIRCOLARE N. 573

Rimini, 6/5/2026

Ai docenti delle classi III e IV corsi diurno e serale

Alla FS IeFP, prof. Ciccarello Simone

Alla FS Inclusione, prof. ssa Bartolotti Claudia

Agli aa.tt.

All'Ufficio Personale

All'Ufficio Didattica

OGGETTO: Esami di qualifica (classi III) e di diploma tecnico (classi IV) IeFP

In vista degli esami in oggetto, che si svolgeranno dal 25 al 29 maggio (qualifica: Operatore della ristorazione) e dal 3 al 4 giugno (diploma: Tecnico dei servizi di distribuzione pasti e bevande, Tecnico produzione pasti e Operatore della promozione e dell'accoglienza turistica), si chiede a tutti i coordinatori delle classi in indirizzo di provvedere alla raccolta delle evidenze in raccordo con i docenti delle classi.

Di seguito si riportano le indicazioni per la compilazione dei documenti necessari per l'ammissione all'esame e per lo svolgimento dello stesso.

Si ricorda ai docenti coinvolti di depositare negli scatoloni che saranno messi a disposizione nella sala docenti indicando classe e numero commissione:

1. esito evidenze di ogni materia – con esito SI'/NO e allegato il testo o modalità della prova per la certificazione delle competenze di base (no prove degli studenti) - allegati A;
2. riepilogo dei risultati delle evidenze (scheda riepilogativa, compilata dal coordinatore di classe) - allegati B;
3. struttura dove gli alunni/studenti hanno effettuato lo stage e relativa valutazione (compilata dal tutor scolastico FSL ove previsto per diploma tecnico-professionale) - allegati C;
4. progetto esame di qualifica/tecnico redatto dai docenti TP in collaborazione con l'EPV interno.

Le prove d'esame si svolgeranno nella seguente modalità:

A – classi III del percorso Accoglienza turistica

- una prova pratica che dia evidenza delle competenze, conoscenze e abilità acquisite nell'*iter* formativo;
- un colloquio individuale incentrato sulle modalità di svolgimento della stessa prova pratica.

B – classi III del percorso Enogastronomia

- 2 prove pratiche, una in sala e una in cucina, che diano evidenza delle competenze, conoscenze e abilità acquisite nell'*iter* formativo.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S.P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: nnrh030001@istruzione.it

Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

www.alberghieromalatestarimini.edu.it



C – classi IV del percorso Enogastronomia

- una prova scritta che dia evidenza delle competenze, conoscenze e abilità acquisite nell'iter formativo;
- una prova pratica individuale incentrata sulle modalità di svolgimento della stessa prova scritta.

Durante le sedute plenarie, che si terranno giovedì 21 maggio alle ore 16.00 (per tutte le classi di enogastronomia) e venerdì 22 maggio alle ore 16.00 per le classi di Accoglienza, le commissioni richiederanno la presenza del coordinatore di classe e/o del docente TP e dell'eventuale docente di sostegno ove presente.

Affinché gli esami si svolgano in maniera ottimale, si chiede a tutti gli ITP in essi coinvolti la massima collaborazione, soprattutto in merito a:

- controllo sullo stato degli ordini di magazzino effettuati;
- presenza durante le prove d'esame, salvo indicazioni contrarie da parte della commissione.

Qualora vi siano alunni certificati fra i candidati agli esami, è richiesta la presenza dell'insegnante di sostegno.

Compatibilmente con l'orario di servizio, è prevista la presenza dell'assistente tecnico di sala, di cucina e di accoglienza turistica.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Sabina Fortunati