





Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

INDIRIZZI: AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

Prot 10473/I.2

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Locorotondo, 14 dicembre 2020

Al Dirigente Scolastico

Al Personale ATA

All' Albo Pretorio

e, p. c. alla R. S. U.

LORO SEDI

Oggetto: Proposta definitiva del piano annuale delle attività del personale ATA redatta ai sensi dell'art. 53 del C.C.N.L. 29/11/2007 – a. s. 2020-21

Il Direttore dei servizi generali ed amministrativi

Visto il D.L.vo 297/94;

Visto il D.L.vo 626/94;

Visto il CCNL del 04.08.1995;

Visto il D.L.vo 242/96;

Visto il D.M. 292/96;

Visto il CCNQ del 07.05.1996;

Vista la Legge 59/1997, art. 21;

Visto il D.M. 382/98;

Visto il D.P.R. 275/1999, art. 14;

Visto il C.C.N.L. Comparto Scuola del 26.05.1999;

Visto il C.C.N.I. del 31.08.1999;

Visto il D.L.vo 165/2001, art. 25;

Visto il CCNL del 07.12.2005, artt. 5, 7 e 9;

Visto il C.C.N.L. del 29.11.2007, artt. 46, 47, 50, 51, 53, 54, 62, 66 e 88;

Visto il D.L.vo 81/2008;

Visto il CCNI – Formazione del personale docente ed ATA del 04.07.2008;

Vista la Sequenza Contrattuale ATA del 25.07.2008;

Visto l'Accordo MIUR - OO.SS. del 27.10.2008 (secondo accordo sulle posizioni economiche, per ampliamento delle stesse);

Visto il CCNL del 23.01.2009 – biennio economico 2008/09;

Visto l'Accordo MIUR – OO.SS. del 12.03.2009 (accordo sulla seconda posizione economica);

Visto il D. lgs n. 150 del 27.10.2009;



1

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, n° 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, n° 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24 Website: E-mail: PEC: www.caramiagigante.gov.it bais02400c@istruzione.it bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAIS02400C







Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

INDIRIZZI: AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Visto il C.C.N.L. comparto Scuola del 19/04/2018;

Visto il Piano Triennale dell'Offerta Formativa;

Considerato l'Organico di diritto per l'anno scolastico 2020/2021 del personale ATA;

Visto il protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione del contagio da COVID-19, Decreto Ministeriale 87/2020;

Visto il Protocollo quadro "Rientro in sicurezza" Ministro Amministrazione - Organizzazioni sindacali Roma 24 luglio 2020;

Visto il Prontuario delle regole anti-COVID per il personale ATA emanato con circolare dirigenziale n. 12 del 10/09/2020 con allegati protocollo registro delle pulizie;

Tenuto conto della struttura edilizia dei vari plessi;

Preso atto dell'elenco del personale in servizio;

Considerate le proposte avanzate dal personale interessato;

Viste le assemblee del personale del 21 e 22 settembre 2020;

Vista la Direttiva del Dirigente Scolastico del 24/09/2020;

Vista l'integrazione alla Direttiva di massima del 10/11/2020;

propone

il Piano annuale provvisorio delle attività di lavoro del personale ATA per l'anno scolastico 2020-21, in coerenza col Piano Triennale dell'Offerta formativa, come di seguito specificato:

Il piano comprende:

- a) proposta di articolazione dell'orario di lavoro e di prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo (articolo 51 CCNL 29.11.2007);
- b) proposta di attribuzione degli incarichi di natura organizzativa;
- c) proposta di attribuzione degli incarichi specifici, nonché delle mansioni relative all'articolo 7 C. C. N. L. 22.09.2005;
- d) prontuario delle regole anti-Covid.

La redazione del piano delle attività tiene conto degli obiettivi da raggiungere nell'attività di gestione dei servizi generali ed amministrativi che si possono così individuare:

- Favorire il raggiungimento del successo formativo degli alunni;
- Garantire la qualità del servizio offerto in termini di rispetto delle aspettative dell'utenza interna ed esterna;
- Perseguire una organizzazione ed una gestione razionale delle risorse;
- Individuare l'equilibrio dei carichi di lavoro da distribuire tra le risorse umane coinvolte, in termini di rispetto delle competenze e delle attitudini di



Sede associata:

Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24 E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

ciascuno;

Creazione di un sano rapporto relazionale sul posto di lavoro;

Rispettare le disposizioni di norme;

Dotarsi di un sistema di controllo atto a garantire adeguamenti in itinere

Il piano delle attività del personale A.T.A. è stato organizzato in modo da consentire la realizzazione delle attività e progetti specificati nel P.O.F. e garantire l'adempimento di tutti i compiti istituzionali, ivi comprese le relazioni con il pubblico. Sono state prese in considerazione le diverse tipologie di orario previste dal C.C.N.L. 29/11/2007 che coesistono tra di loro. La copertura dell'orario è garantita con l'utilizzo razionale ed integrato di tutti gli strumenti previsti dalla vigente normativa (orario ordinario, flessibile, turnazione e programmazione plurisettimanale).

Dotazione organica

- 01 Direttore SS. GG. AA.
- 11 Assistenti amministrativi
- \triangleright 16 Assistenti tecnici + 1 in organico di fatto
- 58 Collaboratori scolastici
- 4 Collaboratori scolastici azienda agraria
- 7 cuochi
- 2 infermieri
- 5 guardarobieri

Per un totale di n. 105 ATA.

In considerazione del periodo di emergenza in atto determinata dal diffondersi della pandemia da COVID-19, il Ministero dell'Istruzione, al fine di garantire la ripresa dell'attività scolastica in presenza nel corrente anno scolastico ha stanziato un budget per ogni Istituzione Scolastica destinato alla copertura dei costi degli incarichi temporanei necessari per assicurare il regolare svolgimento delle attività didattiche.

Pertanto in questa Istituzione Scolastica, alla dotazione di cui sopra, si aggiungono le seguenti unità di personale in servizio fino al termine delle lezioni:

- N. 4 Collaboratori Scolastici
- N.1 Cuoco
- ➤ N. 1 Assistente tecnico AR02

ARTICOLAZIONE DELL'ORARIO DI LAVORO

Per svolgere correttamente le funzioni istituzionali, consentire la puntuale realizzazione del POF e garantire le necessarie relazioni con l'utenza, il personale ed il pubblico, l'orario



Sede associata:

Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24 E-mail: PEC:







Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

INDIRIZZI: AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

di lavoro dovrebbe prevedere le prestazioni di seguito precisate.

Il contratto di lavoro prevede:

36 ore settimanali suddivise in 6 ore continuative, di norma antimeridiane, per 6 giorni;

l'orario massimo giornaliero è di 9 ore comprese le eventuali prestazioni orarie aggiuntive; il limite delle 9 ore giornaliere potrà essere disatteso solo in caso di esigenze imprevedibili e non programmabili o in caso di particolari attività didattiche (manifestazioni, concorsi, open day, ecc.) al fine di non sospendere un'attività di pubblico servizio;

in caso di prestazione dell'orario giornaliero eccedente le sei ore continuative di lavoro il personale usufruisce, a richiesta, di una pausa di almeno 30 minuti al fine del recupero delle energie psicofisiche e dell'eventuale consumazione del pasto.

la pausa di mezzora, è obbligatoria quando l'orario continuativo supera le 7 ore e 12 minuti.

In coerenza con le esigenze didattiche e tenuto conto delle esigenze di funzionamento e di apertura al pubblico verrà adottato l'orario flessibile consistente nella possibilità di anticipare o posticipare l'orario di ingresso o di uscita.

Nella complessità dell'Istituto coesistono tutte le tipologie di orario, tenuto conto che la priorità essenziale è il soddisfacimento di tutte le esigenze dell'utenza legate alla specificità dei settori presenti (cucina, convitto, aziende agrarie, apertura degli spazi al territorio, ecc.).

DIRETTORE SS. GG. AA.

L'orario del Direttore SGA, tenuto conto della complessa articolazione, della quantità e della diversificazione degli impegni inerenti e collegati alla gestione ed al coordinamento della generale organizzazione tecnica, amministrativa, contabile, nonché della tenuta e dello svolgimento dei rapporti con gli Organismi centrali e periferici del MIUR, con le altre Istituzioni Scolastiche Autonome, con gli Enti Locali, con gli Organismi Territoriali periferici del MEF, dell'INPDAP, dell'INPS, dell'INAIL, con i soggetti Pubblici e Privati che attuano forme di parternariato con la scuola, etc., è oggetto di apposita intesa con il Dirigente Scolastico.

L'orario suddetto, sempre nel rispetto assoluto dell'orario d'obbligo, sarà improntato alla massima flessibilità onde consentire, nell'ottica irrinunciabile di una costante, fattiva e sinergica azione di supporto al Dirigente Scolastico, l'ottimale adempimento degli impegni, la massima disponibilità e professionale collaborazione del DSGA per un'azione tecnico-giuridico-ammistrativa improntata ai criteri della efficacia, dell'efficienza e dell'economicità.

Prestazioni aggiuntive l'orario di lavoro obbligatorio (straordinario) potranno essere retribuite unicamente facendo ricorso a risorse economiche non facenti parte del FIS,







Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

INDIRIZZI: AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

contributi di terzi non finalizzati, finanziamenti PON salvo che il DSGA non chieda per le stesse di poter fruire del riposo compensativo (art.54, comma 4 CCNL 29/11/2007).

Svolgerà indicativamente l'orario antimeridiano dalle ore 7,30 alle ore 14,42 dal lunedì al venerdì e quello pomeridiano, in caso di necessità. Eventuali variazioni saranno comunicate al Dirigente scolastico.

ASSISTENTI AMMINISTRATIVI

Considerato che questo Istituto comprende anche il plesso di Alberobello, la dislocazione degli assistenti amministrativi è effettuata come segue:

- N.10 assistenti amm.vi alla sede di Locorotondo.
- N. 1 assistente amm.vo ad Alberobello

L'orario antimeridiano di funzionamento degli Uffici è dalle ore 7,30 alle ore 13,30 dal lunedì al sabato. Considerato che le attività didattiche sono sospese nella giornata del sabato, è data facoltà agli assistenti amministrativi di adottare la settima corta, dietro richiesta, con orario strutturato dal lunedì al venerdì 7,30-14,42.

E' garantita l'apertura al pubblico, tutti i giorni dal lunedì al venerdì, dalle ore 11,00 alle ore 13,00. L'apertura pomeridiana al pubblico degli uffici è garantita solamente in concomitanza con adempimenti in particolari momenti dell'anno scolastico: elezioni organi collegiali, orientamento, nonché a seguito di segnalazioni da parte del Dirigente scolastico.

Gli orari degli altri profili, assistenti tecnici, cuochi, collaboratori, guardarobieri, infermieri, sono strettamente legati a quelli della didattica che è articolata su cinque giorni lavorativi.

Pertanto in linea di massima gli orari si svolgono dal lunedì al venerdì con alcune eccezioni rispetto alle esigenze delle mansioni. I relativi quadri orari sono indicati nei prospetti seguenti insieme alle incarichi attribuiti.

Attribuzione incarichi di natura organizzativa – articolo 47 C.C.N.L. 29/11/2007

	7 7
Area e funzioni	
Personale	Attività
Orario di servizio	



Sede associata:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

AREA PERSONALE Sig. Vittorino Smaltino Orario 07,30-13,30 Dal lunedì al sabato	Gestione graduatorie d'istituto docenti e ata - Convocazioni per attribuzione supplenze - Emissione contratti di lavoro - Controllo documenti di rito all'atto dell'assunzione - COB - Rinnovo graduatorie interne docenti e ata (valutazione domande) - Certificati di servizio - Dichiarazioni di servizio e Ricostruzioni di carriera - Pratiche pensioni, riscatti e ricongiunzioni - Anagrafe personale in Axios - Documentazione periodo di prova -Pratiche TFR - Collaborazione per la formazione dell'organico - Protocollo in uscita proprio settore
AREA PERSONALE Sig. Michele Fumarola Orario 08,00-14,00 Dal lunedì al sabato	Richiesta e trasmissione fascicoli personali - inserimento in Sidi graduatorie interne II e III fascia - Docenti e Ata - Certificati di servizio - Anagrafe personale in Axios- COB - Aggiornamento assenze SIDI e Axios con emissione decreti per congedi ed aspettative - Inserimento decurtazioni in <i>Assenzenet</i> e rilevazioni <i>Sciopnet</i> - gestione scioperi- gestione infortuni personale- visite fiscalicontrollo periodico permessi orari giornalieri docenti-Verifiche e comunicazioni per impegni orari docenti in comune con altre Scuole - Gestione corsi di formazione e/o aggiornamento relativi alla legge sulla sicurezza sui luoghi di lavoro e redazione di incarichi - Adempimenti organizzativi connessi alla Formazione ambito 7/neo immessi/Sostegno Protocollo in uscita proprio settore
AREA PERSONALE Sig.ra Maggi Maria Teresa Orario 07,30-14,42 dal lunedì al venerdì	Richiesta e trasmissione fascicoli personali - inserimento in Sidi graduatorie interne docenti e ata - Certificati di servizio - Anagrafe personale in Axios- COB- rilevazioni mensili assenze - gestione assemblee sindacali - Piano ferie ata - Gestione software timbratura orario giornaliero personale ata - prospetti mensili orari personale ata - Gestione pratiche lavoratori fragili - Collaborazione negli adempimenti del Medico competente (sorveglianza sanitaria personale dipendente) - Protocollo in uscita proprio settore









I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

AREA ALUNNI	Informazione utenza interna ed esterna - Iscrizioni alunni - Tenuta fascicoli alunni - Richiesta e trasmissione documenti - Rilevazioni e statistiche Adempimenti SIDI - Gestione iscrizione, frequenza, trasferimenti, nulla osta
Sig.ra Pastore Maria 07,30 13,30	certificati pagelle, pubblicazione tabelloni risultati finali- diplomi di maturità con certificati annessi, diplomi di abilitazione alla libera professione- Gestione infortuni – Gestione adozione libri di testo e relative pubblicazioni-
Sig. De Carolis Nicola 07,30 13,30 dal lunedì al sabato	Adempimenti per esami di stato, integrativi, di qualifica - Organico- Adempimenti connessi alle elezioni degli organi collegiali di durata annuale e triennale -Adempimenti alunni h (rapporti equipe socio-medico-psicopedagogica, ASL ed Enti di assistenza), Supporto formazione classi - Protocollo in uscita proprio settore
AREA PROTOCOLLO Sig. ra Maggi Caterina 07,30 14,42 dal lunedì al venerdì	Scarico Posta elettronica, Intranet e siti istituzionali - Invio posta ordinaria in partenza - Protocollo informatico per la registrazione della corrispondenza - Diffusione circolari interne Locorotondo e Alberobello- Procedura per pubblicazione albo on line-Compilazione e controllo prospetto mensile spese di spedizione - Archiviazione posta e atti-
AREA CONTABILITA'/PATRIMONIO Sig.ra Rosa Minoia 07,30 14,42 dal lunedì al venerdì	Tenuta registro inventario, inserimento beni, discarico, verbali di collaudo, donazioni, ecc. - Gestione del c/c postale Scuola e Convitto - Rilevazioni annuali Legge 104 - Ordini di servizio personale ATA e Docenti - Gestione eventi in Auditorium - Pratiche relative all'Alternanza Scuola-Lavoro - Anagrafe Perla PA
AREA CONTABILITA' Sig.ra Maria Conte 07,30 14,42 dal lunedì al venerdì	Autorizzazione libere professioni -Convocazioni Consiglio di Istituto e relativi estratti di delibere. Richieste CIG - DURC- Tracciabilità dei flussi- Determine a contrarre- Ordini materiale -Pratiche viaggi d'istruzione e visite guidate (ad eccezione dei bandi) -Rapporti con la Città Metropolitana - Richieste interventi tecnici e manutenzioni varie - Convenzioni da parte di Associazioni esterne per utilizzo strutture scolastiche Protocollo in uscita proprio settore



7

Sede associata:

Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24

Website: E-mail: PEC:







Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA INDIRIZZI:

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

AREA CONTABILITA' Franco Colucci 7,30-14,00 tutti i giorni dal lunedì al venerdì con sabato alternato (per recupero ore effettuate in eccedenza)	Area retribuzione: Liquidazione competenze accessorie personale interno tramite Cedolino Unico (NOIPA) e tramite fondi di bilancio – contratti esperti esterni e relative liquidazioni Area bilancio: Impegni, accertamenti, mandati, reversali-Area fiscale: Rilascio modelli CUD – Dichiarazioni 770-IRAP – Versamenti F24 Iva e ritenute varie Adempimenti PCC Gestione contabile Azienda Agraria Convenzioni c/enti esterni che danno luogo ad adempimenti amm.vo-contabili – flussi mensili INPS arretrati (DMA) Protocollo in uscita proprio settore
AREA MAGAZZINO Sig. Giovanni Crobeddu 07,30-14,42 al venerdì	Istruttoria acquisti di beni e servizi: richieste preventivi, buoni d'ordine, ordini, controllo scarico merce. Collaborazione con l'ufficio contabilità per le successive fasi del pagamento del materiale - collaborazione con il coordinatore dei cuochi per la programmazione delle derrate alimentari e negli adempimenti HCCP
SEDE DI ALBEROBELLO Sig.ra Romano Antonia 07,30-14,42 dal lunedì al venerdì	Collaborazione con il responsabile di plesso e convitto- vigilanza e controllo personale ATA compreso aziende agrarie - domande di assenza del personale docente e ATA - rapporto con l'utenza - operazioni di raccordo documentazione con gli uffici di segreteria

In caso di assenza di una o più unità di personale amministrativo, la sostituzione dei colleghi sarà assicurata dai presenti nel reparto durante il normale orario di servizio.

Per quanto non espressamente previsto, tenuto conto di eventuali nuovi adempimenti, si procederà ad assegnare ulteriori compiti seguendo il criterio dell'analogia di area.

Posizioni economiche Assistenti Amministrativi II^ posizione economica

	Coordinamento front-office personale docente-Collaborazione e
Procedure periodiche	sostituzione Dsga



Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24 E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

I^ posizione economica ex art. 7

Procedure periodiche	coordinamento attività comunicazione scuola - genitori Coordinamento area didattica
----------------------	--

Incarichi specifici - articolo 47 CCNL/2007 lett. b

(a carico dei finanziamenti finalizzati e oggetto di Contrattazione Integrativa di Istituto)

	00 7
Procedure periodiche Coordinamento area contabile	
Procedure periodiche	Responsabile archivio generale e biblioteca
Procedure periodiche	Coordinamento affari generali e collaborazione con D.S
Procedure periodiche	Responsabile front-office personale ATA
Procedure periodiche	Assistenza progetti POF
Procedure periodiche	Coordinam. area didattico amministrativo sede associata
Procedure periodiche	Responsabile affari generali e collaborazione con D.S.G.A.
Procedure periodiche	Coordinamento approvvigionamento e stoccaggio magazzino

COLLABORATORI SCOLASTICI

Attribuzione incarichi di natura organizzativa – articolo 47 C.C.N.L. 29/11/2007 **SEDE DI LOCOROTONDO**

SETTORE SCUOLA

L'orario dei collaboratori scolastici è funzionale all'attività didattica che in questo Istituto si svolge dalle ore 8,00 alle 13,50, dal lunedì al venerdì.

E' altresì attivo un CORSO SERALE dal lunedì al venerdì dalle ore 16,50 alle ore 21,00.

PERSONALE	ORARIO	POSTAZIO NE	REPARTO DI LAVORO (AMBIENTI E VIGILANZA ALUNNI)
Sig.ra Angelini Teresa	07,30 14,42 Con turnazione pomeridiana dalle 13,00 alle	PRIMO PIANO	CLASSI: 1B - 2C - VICE PRESIDENZA - scale fino al primo pianerottolo









I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

	20.12 (*1		
	20,12 fino al giovedì		
	giovean		
	7,30		
Sig.ra	14,42	PRIMO	CLASSI:
Conte Angela	Con turnazione pomeridiana dalle 13,00 alle 20,12 fino al giovedì	PIANO	2B – 3E –Aula docenti 2 - bagno alunne
	07,30		CLASSI:
Sig. Incasa Salvatore	14,42 Con turnazione pomeridiana dalle 13,00 alle 20,12 fino al giovedì	PRIMO PIANO	3D - 1C - bagno alunni - corridoio antistante le aule
	07,30		CLASSI:
Sig.ra Neglia Cristina	14,42 Con turnazione pomeridiana dalle 13,00 alle 20,12 fino al giovedì	PRIMO PIANO	3A – 3B – corridoio antistante tali ambienti fino ai pilastri con relative finestre 1A in collaborazione con Sportelli
	08,30		CLASSI:
Sig.Sportelli Giuseppe	15,42 Con turnazione pomeridiana dalle 13,00 alle 20,12 fino al giovedì	PRIMO PIANO	1D- 1E - 1A (quest'ultima in collaborazione con Neglia) - Corridoio antistante - Aula docenti 1
	14,15	PRIMO	CLASSI:
Sig. Baccaro Aldo	21,27 Dal lunedì al venerdì	PIANO	Pulizie aule 3C - 4B - 4E - Vigilanza corso serale
	07,30	PIANO	Attività di centralinista
Sig.ra Lisi Antonia	14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	TERRA	Attività di front-office utenti esterni
Sig.ra	07,30-14,42	PIANO	Uffici di segreteria e presidenza con annesso
Perrini Petronilla	Tutti i giorni dal lunedì al venerdì tranne il giorno della turnaz. pom	TERRA Ingresso	bagno e relativo corridoio – fotocopie-sostituzione collega assente centralino.



10

Sede associata:

Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24

Website: E-mail: PEC:



OPZIONE:





I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

	13,00-20,12		
Sig.ra Corsi Eva	07,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì tranne il giorno della turnaz. pom 13,00-20,12	PIANO TERRA Ingresso	Bagno ingresso – atrio – stanza fotocopie, 5E – Aula informatica – corridoio fino all'aula informatica con relative finestre – sostituzione collega assente centralino - fotocopie
Sig.ra Lacarbonara Giuseppe	07,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì tranne il giorno della turnaz. pom 13,00-20,12	PIANO TERRA Al centro del corridoio	Laboratorio di scienze – 4D – 2D – 2D (sdoppiata) – Corridoio con relative finestre fino all'aula di sostegno Fotocopie
Sig.ra Samele Angela	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PALESTRA	Pulizia palestra - spogliatoi e bagni alunne - androne d'ingresso alla palestra - rampa scala di accesso - aula 2A
Sig. Palmisano Angelo	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PALESTRA	Pulizia palestra - spogliatoi e bagni alunni - archivi - androne d'ingresso alla palestra - pulizia campetto di calcio
Sig.Tursi Francesco	Orario antimer. 7,30 14,42 Orario pomerid. 14,15 21,27	Piano terra	Lavaggio pavimenti laboratorio di chimica Aule corso serale Sostituzione servizio custodi in caso di assenza Utilizzazione con flessibilità oraria per sopravvenute esigenze
*Sig. Cardone Gaetano	07,00 14,12 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Magazzino	Supporto all'attività del magazziniere nella gestione del magazzino: scarico e consegna del materiale ai reparti, approvvigionamento di minuterie presso fornitori locali Pulizie giornaliere ITS come da Convenzione Magazzino e scale cucina- corridoio lab.chimica
Sig.ra Neglia Nicoletta	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Auditorium Boccardi	Pulizie aule – bagni – ingresso – sala convegni 3E – 4E
Sig.	07,30	Cantina	Pulizia della cantina e dei locali annessi



OPZIONE:





I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
ACCOGLIENZA TURISTICA

Palmisano Martino	14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì		collaborazione nelle attività didattiche
Sig.ra Pinto Rosa Sig.ra Calella Isabella	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Aule Centro Ricerche	Pulizie aule 5C – 5D – bagni annessi
Sig. Rosato Francesco	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Aule Cantina	Aule 6C – 4A – bagni e locali annessi
Sig. Bianco Pietro	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Ingresso Convitto	Vigilanza ingresso Convitto

^{*}il Sig. Cardone Gaetano è autorizzato ad uscire per forniture di piccola manutenzione presso fornitori locali.

CUSTODI	Turnazioni	Portineria	Servizio di portineria ingresso Convitto - Pulizia
Guarnieri F.	come da	Custodi	gabbiotto - bagni annessi - ingresso - scala
Pentassuglia F.	prospetti		convitto - sorveglianza ingressi anche notturna
Piccoli Nicola	orari		
Pinto Pasqual e			

SETTORE CONVITTO

Sig.ra Avasta Rosa	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Convitto	stanze assegnate (13-14-15-18-19-20) – finestre – armadi interni ed esterni – bagni e corridoi di pertinenza
Sig.	07,30 14,42 Tutti i giorni dal	Convitto	stanze assegnate (32-36-34-35-37-39) – salette infermiera- finestre –armadi interni ed esterni –



12

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, n° 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, n° 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24 Website: E-mail: PEC:



OPZIONE:





I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

GESTIONE AMBIENTE FERRITORIO
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Enogastronomia

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Cito Michele	lunedì al venerdì		bagni e corridoi di pertinenza
Sig.ra Gallo Lucrezia	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Convitto	stanze assegnate (23-24-25-26-28-27-29) – finestre – armadi interni ed esterni – bagni e corridoi di pertinenza
Sig.ra Incasa Anna	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Convitto	stanze assegnate (1-2-3-4-5-6) – finestre –armadi interni ed esterni – bagni e corridoi di pertinenza scala piano scuola
Sig.ra Cardone Isabella	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Convitto	stanze assegnate (7-8-9-10-11-12-17) – finestre – armadi interni ed esterni – bagni e corridoi di pertinenza
Sig.ra Palmisano Rosa	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Convitto	stanze assegnate (16-21-22-30-40) – ufficio istitutori-finestre –armadi interni ed esterni – bagni e corridoi di pertinenza

Per esigenze di igienizzazione dei bagni delle stanze dei convittori, di pomeriggio sarà assicurata la presenza di n. 2 unità, tutti i giorni dal lunedì al giovedì, dalle ore 16,00 alle ore 17,00 per un totale di n. 1 ore di straordinario giornaliero ciascuna.

SETTORE GUARDAROBA

SELLONE COMMENTATION				
Cia no	07,30	Convitto	Servizio di lavanderia, conservazione e custodia	
Sig.ra Manzari	14,42		del corredo degli alunni.	
	Tutti i giorni dal		Organizzazione e tenuta del guardaroba con	
Filomena	lunedì al venerdì		relativa pulizia dei locali.	
Cia na Cagulli	07,30	Convitto	Servizio di lavanderia, conservazione e custodia	
Sig.ra Casulli	14,42		del corredo degli alunni.	
Rosita	Tutti i giorni dal		Organizzazione e tenuta del guardaroba con	
	lunedì al venerdì		relativa pulizia dei locali.	
Sig.ra	07,30	Convitto	Servizio di lavanderia, conservazione e custodia	
Valluzzo	14,42		del corredo degli alunni.	
Marianna	Tutti i giorni dal		Organizzazione e tenuta del guardaroba con	
	lunedì al venerdì		relativa pulizia dei locali.	
			_	

Le guardarobiere effettueranno n. 1 ora di straordinario il mercoledì pomeriggio per attività sartoriali legate alle esigenze del convitto e dell'Istituto.



13

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, n° 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, n° 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24 Website: E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

INFERMERIA

Sig.ra	09,50-17,02 Tutti i giorni dal lunedì al giovedì 07,30-14,42 Il venerdì		Cura delle dotazioni mediche, farmacologiche e strumentali. Pratiche delle terapie e delle misure di prevenzione prescritte.
--------	---	--	--

La Sig.ra Cecere Lucia il venerdì effettuerà uno straordinario di 1 ora per riordino locali di propria pertinenza.

PERSONALE ATA CUCINA

Sig.ra Lisi Maria	Turnazione come da tab.	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti, lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina, pulizia e messa in ordine del refettorio.
Sig.ra Pinto Antonia	Turnazione come da tab.	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Pinto Antonia	come da tab.		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina, pulizia e messa in ordine del refettorio.
Sig.	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Angelini	come da tab.		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
Giuseppe			pulizia e messa in ordine del refettorio.
Sig.ra	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Convertini	come da tab.		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
Veronica			pulizia e messa in ordine del refettorio.
Sig. Fumarola	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Angelantonio	come da tab.		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
			pulizia e messa in ordine del refettorio.
Sig.	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Sgobba	come da tab.		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
Adriano			pulizia e messa in ordine del refettorio.
Sig.ra	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Punzi Marcella	come da tab.		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
T ditzi warcena			pulizia e messa in ordine del refettorio.
Sig.ra	Turnazione	CUCINA	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Jig.ia	come da tab.		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
•••••			pulizia e messa in ordine del refettorio.



14

Sede associata:

Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24

Website: E-mail: PEC:



OPZIONE:





I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

VI° ANNO ENOTECNICO

Agraria, Agroalimentare ed Agroindustria

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA **SETTORE PROFESSIONALE** Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia Servizi di sala e di vendita Accoglienza turistica

Sig. ra	Turnazione	CUCINA	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Semeraro	come da tab.		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
Natalia			pulizia e messa in ordine del refettorio.

Ai collaboratori scolastici della cucina sarà riconosciuta n. 1 ora di straordinario a testa il venerdì per operazioni di pulizia straordinaria e di igienizzazione dei locali.

CUOCHI

	Turnazione	CUCINA	Duamanaziona confessionamento e
Sig. Albanese		CUCINA	Preparazione, confezionamento e
Giuseppe	come da tab.		somministrazione dei pasti, conservazione delle
Giuseppe			vivande e gestione del controllo HCCP.
	Turnazione	CUCINA	Funzioni di direzione e coordinamento cucina -
*Sig Scations	come da tab.		gestione menù settimanali - elenco richieste ai
*Sig. Scatigna Cataldo			fornitori- supporto al magazziniere nelle fasi di
Cataluo			approvvigionamento dei prodotti per la cucina-
			Responsabile registri HCCP
Sig.ra Neglia	Turnazione	CUCINA	Preparazione, confezionamento e
	come da tab.		somministrazione dei pasti, conservazione delle
Anna			vivande e gestione del controllo HCCP.
Cia I atama	Turnazione	CUCINA	Preparazione, confezionamento e
Sig.Latorre Paolo	come da tab.		somministrazione dei pasti, conservazione delle
			vivande e gestione del controllo HCCP.
Sig.ra Bucci	Turnazione	CUCINA	Preparazione, confezionamento e
Ivana	come da tab.		somministrazione dei pasti, conservazione delle
			vivande e gestione del controllo HCCP

^{*}Il Sig. Scatigna Cataldo è autorizzato ad uscire in caso di necessità legate ad alcune esigenze particolari di approvvigionamento cucina.

ASSISTENTI TECNICI LOCOROTONDO

PERSONALE	ORARIO	LABORATORIO	MANSIONE
Sig. Giacovazzo Giuseppe	7,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Cantina Area agroindustriale	Supporto tecnico allo svolgimento delle attività didattiche connesse con gli studenti. Conduzione tecnica del laboratorio, preparazione del materiale e degli strumenti per le esperienze didattiche e per le esercitazioni pratiche dell'azienda enologica.



15

Sede centrale: Sede associata:



OPZIONE:





I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Sig. Tinella Paolo	7,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Laboratorio di chimica	Addetto alla preparazione del materiale e degli strumenti per le esperienze didattiche e per le esercitazioni pratiche nei laboratori. Riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche. Collabora con l'ufficio acquisti in relazione agli acquisti di attrezzature tecnico-scientifiche.
Sig. Dell'Aera Giuseppe	7,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Laboratorio di informatica	Addetto alla preparazione del materiale e degli strumenti per le esperienze didattiche e per le esercitazioni pratiche nei laboratori. Riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche. Collabora con l'ufficio acquisti in relazione agli acquisti di attrezzature tecnico-informatiche.
Sig. Cerrato Livio	7,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Segreteria	Informatizzazione Magazzino: Carico e scarico prodotti alimentari e tenuta registri informatizzati del magazzino – Ordini azienda agraria Collaborazione area personale Gestione device in comodato d'uso e supporto all'area didattico-informatica
Sig. Ciaccia Gianluca	7.30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Azienda agraria	Preparazione del materiale e degli attrezzi per le esercitazioni didattiche, assistenza tecnica durante le esercitazioni, manutenzione e riparazione delle attrezzature in uso in azienda.
Sig. Cito Angelo	Orari e turnazione come da tab.	Autista	Guida degli autoveicoli e loro manutenzione ordinaria. Servizi esterni connessi alle loro mansioni.
Sig. Liuzzi Cosimo	Orari e turnazione come da tab.	Autista	Guida degli autoveicoli e loro manutenzione ordinaria. Servizi esterni connessi alle loro mansioni.
Sig. Caramia Martino	Orari e turnazione come da tab.	Autista	Guida degli autoveicoli e loro manutenzione ordinaria. Servizi esterni connessi alle loro mansioni.









I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

SEDE STACCATA DI ALBEROBELLO SETTORE SCUOLA

Le lezioni in questo plesso si svolgono dalle ore 8,00 alle ore 13,50 dal lunedì al venerdì. E' altresì attivo un CORSO SERALE dal lunedì al venerdì dalle ore 16,50 alle ore 21,00.

L attiest attivo	un conso sei		i ai venerui dane ole 10,50 ane ole 21,00.
PERSONALE	ORARIO	POSTAZIONE	REPARTO DI LAVORO (AMBIENTI E VIGILANZA ALUNNI)
Sig.ra Colucci Silvia	07,30 13,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PIANO TERRA	Vice Presidenza – Uffici di segreteria – servizio di centralino – sorveglianza entrata
Sig. Casarulo Domenico	7,30 13,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PIANO TERRA	CLASSI: 4B - bagno docenti - corridoio di pertinenza - servizio fotocopie - collaborazione con l'ufficio di segreteria - sostituzione centralinista
Sig. Linto Antonella	14,00 21,12 Corso serale	PIANO TERRA	CLASSI: 1B – sala docenti - corridoio – ingresso - scale esterne - servizio fotocopie – ripristino aule corso serale
Sig.ra Agnone Caterina	07,45 14,57 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PIANO TERRA	CLASSI: 3A alb. – 2A alb. –bagno alunne – corridoio di pertinenza – ingresso alberghiero
*Sig. Cito Giuseppe	07,45 14,57 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	POSTAZIONE PALESTRA	Classe 1B alb. Pulizia palestra - spogliatoi - bagni -stanza ping-pong - spogliatoio per alberghiero - spazi esterni - campo calcetto
Sig. Nitti Nicola	07,45 14,57 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PIANO TERRA Ingresso Convitto	CLASSI: 5A Alb - 4A Alb aula sostegno - bagno alunni - corridoio di pertinenza
Sig.ra Dipinto Maria Fontana	07,30 14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PIANO TERRA Laboratorio alberghiero	Pulizia e sistemazione laboratorio di cucina e bar didattico – aula convitto 3A

^{*}il Sig. Cito Giuseppe è autorizzato ad uscire per forniture di piccola manutenzione presso fornitori locali, presso l'azienda agraria e presso il Comune.



17

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24 E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Sig.ra Mottola Annastella	07,45 14,57 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PIANO TERRA	Classe 1A – 1A Alb bagno alunni – vigilanza ingresso - scale 1° piano –rampa parte inferiore
Sig. Argento Pietro	07,45 14,57 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PRIMO PIANO	Classi: 4 A – 2A - stanza Presidenza –corridoio di pertinenza –bagno alunni – bagno docenti - scale 1° piano –rampa parte superiore
Sig.ra Nitti Giulia	07,45 14,57 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PRIMO PIANO	Classi: 5B – 5A – laboratorio informatico –laboratorio linguistico – corridoio di pertinenza
Sig.ra Calabretta Lucrezia	07,45 14,57 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PRIMO PIANO	2B - 4C - 2B alb laboratorio di chimica - corridoio di pertinenza - bagno alunne
Sig. Di Michele Felice	07,45 14,57 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	PRIMO PIANO	5B alb – 4B alb. – 3B – laboratorio di scienze – microbiologia – zootecnia – corridoio di pertinenza
CUSTODI Ninni Giuseppe Tauro G.nni	Turnazioni come da prospetti orari	Portineria Custodi	Servizio portineria -pulizia spazi di loro utilizzo-spazi esterni al convitto-atrio - sorveglianza ingressi.

SETTORE CONVITTO

OLITORE CON	,,,,,		
Sig. Di Gioia	07,30	Convitto	stanze assegnate- finestre -armadi interni ed
Michele	14,42		esterni - bagni e corridoi di pertinenza-sala gioco
	Tutti i giorni dal lunedì al venerdì		
	07,30	Convitto	stanze assegnate- finestre -armadi interni ed
Sig.ra Salatino	14,42		esterni - bagni e corridoi di pertinenza-aula studio
Antonia	Tutti i giorni dal		
	lunedì al venerdì		
Sig.ra Salatino	07,30	Convitto	stanze assegnate- finestre -armadi interni ed
Maria	14,42		esterni - bagni e corridoi di pertinenza-scala



18

Sede associata:

Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24 E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

	Tutti i giorni dal lunedì al venerdì		interna
	07,30	Convitto	stanze assegnate- finestre -armadi interni ed
Sig.ra Romano	14,42		esterni – bagni e corridoi di pertinenza-studio
Rosangela	Tutti i giorni dal lunedì al venerdì		educatori e corridoio – distribuzione materiale di
			pulizia.

Per esigenze di igienizzazione dei bagni delle stanze dei convittori, di pomeriggio sarà assicurata la presenza di n. 1 unità, tutti i giorni dal lunedì al giovedì, dalle ore 16,00 alle ore 17,00 per un totale di n. 1 ora di straordinario giornaliero.

SETTORE GUARDAROBA

	07,15	Convitto	Servizio di lavanderia, conservazione e custodia
Sig.ra Conte	14,27		del corredo degli alunni.
Anna Maria	Tutti i giorni dal		Organizzazione e tenuta del guardaroba con
Grazia	lunedì al venerdì con flessibilità		relativa pulizia dei locali.
	oraria		
	07,15	Convitto	Servizio di lavanderia, conservazione e custodia
Sig.ra Caforio	14,27		del corredo degli alunni.
Prudenza	Tutti i giorni dal		Organizzazione e tenuta del guardaroba con
	lunedì al venerdì		relativa pulizia dei locali.

Le guardarobiere effettueranno n. 1 ora di straordinario la settimana per il lavaggio delle tovaglie della sala alberghiera.

INFERMERIA

Sig.ra Spalluto Giovanna P.	10,00-17,12 Tutti i giorni dal lunedì al giovedì 07,30-14,42 Il venerdì		Cura delle dotazioni mediche, farmacologiche e strumentali. Pratiche delle terapie e delle misure di prevenzione prescritte.
--------------------------------	---	--	--

La Sig.ra Spalluto Giovanna il martedì effettuerà uno straordinario di 1 ora per riordino locali di propria pertinenza dalle ore 9,00 alle ore 10,00.

PERSONALE ATA CUCINA

	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Sig. Rizzi	come da		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
Michele	tabella		pulizia e messa in ordine del refettorio, carico e
			scarico materiale del magazzino.
Sig. Detomaso	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,



19

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24 Website: E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Antonio Luca	come da		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
	tabella		pulizia e messa in ordine del refettorio, carico e
			scarico materiale del magazzino.
	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Sig.ra	come da		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
Ignazzi Paola	tabella		pulizia e messa in ordine del refettorio, carico e
			scarico materiale del magazzino.
	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Sig. Abatecola	come da		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
Pasquale	tabella		pulizia e messa in ordine del refettorio, carico e
			scarico materiale del magazzino.
Sig. Bari	Turnazione	Cucina	Confezionamento e somministrazione dei pasti,
Giacomo	come da		lavaggio stoviglie e messa in ordine della cucina,
	tabella		pulizia e messa in ordine del refettorio, carico e
			scarico materiale del magazzino.

Ai collaboratori scolastici della cucina sarà riconosciuta n. 1 ora di straordinario a testa il venerdì per operazioni di pulizia straordinaria e di igienizzazione dei locali.

CUOCHI

Sig. Brunetti Giovanni	Turnazione come da tab.	Cucina	Preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, conservazione delle vivande e gestione del controllo HCCP- Supporto al magazziniere nelle fasi di approvvigionamento dei prodotti per la cucina
Sig. Micoli Francesco	Turnazione come da tab.	Cucina	Preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, conservazione delle vivande e gestione del controllo HCCP
Sig.ra Biasi Antonietta	Turnazione come da tab.	Cucina	Preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, conservazione delle vivande e gestione del controllo HCCP.







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSISTENTI TECNICI ALBEROBELLO

PERSONALE	ORARIO	LABORATORIO	MANSIONE
Sig. Mancini Giuseppe	7,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Laboratorio di chimica- microbiologia	Addetto alla preparazione del materiale e degli strumenti per le esperienze didattiche e per le esercitazioni pratiche nei laboratori. Riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche. Collabora con l'ufficio acquisti in relazione agli acquisti di attrezzature tecnico-scientifiche.
Sig. Conte Giuseppe	7,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Laboratorio di informatica	Addetto alla preparazione del materiale e degli strumenti per le esperienze didattiche e per le esercitazioni pratiche nei laboratori. Riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche. Collabora con l'ufficio acquisti in relazione agli acquisti di attrezzature tecnico-informatiche.
Sig. Scatigna Francesco	7.30-14,42 Dal lunedì al venerdì	Laboratorio di sala alberghiero	Supporto tecnico al docente nelle attività didattiche con gli studenti. E' addetto alla preparazione del materiale e degli strumenti per le esercitazioni pratiche di laboratorio. Riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche.
Sig. Moretti Francesco	7.30-14,42 Dal lunedì al venerdì	Laboratorio di cucina alberghiero	Supporto tecnico al docente nelle attività didattiche con gli studenti. E' addetto alla preparazione del materiale e degli strumenti per le esercitazioni pratiche di laboratorio. Riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche.
Sig. Palmisano Mario	7.30-14,42 Dal lunedì al venerdì	Laboratorio di scienze	Preparazione del materiale e degli strumenti per le esercitazioni didattiche, assistenza tecnica durante le esercitazioni. Collabora con l'ufficio acquisti in relazione agli acquisti di attrezzature.
*Sig. Agrusti Vincenzo	7,00-13,00 Tutti i giorni dal lunedì al sabato	Azienda agraria	Preparazione del materiale e degli strumenti per le esercitazioni didattiche, assistenza tecnica durante le esercitazioni, manutenzione e riparazione delle attrezzature in azienda.
Sig. Mancini Pietro	7,00-14,12 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Azienda agraria	Preparazione del materiale e degli strumenti per le esercitazioni didattiche, assistenza tecnica durante le esercitazioni, manutenzione e riparazione delle attrezzature in azienda.



OPZIONE:





I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Sig. Pugliese Luigi	7,00-13,00 Tutti i giorni dal lunedì al sabato	Azienda agraria	Preparazione del materiale e degli strumenti per le esercitazioni didattiche, assistenza tecnica durante le esercitazioni, manutenzione e riparazione delle attrezzature in azienda.(sostituzione di domenica per sopravvenuta indisponibilità del C.S.Foscolo).
Sig. Romanazzi Mario	7.30-14,42 Dal lunedì al venerdì	Laboratorio di informatica	Collaborazione con l'A.T. di laboratorio su entrambe le sedi. Supporto nella DAD

^{*}Il Sig. Agrusti V. è autorizzato alle uscite dall'azienda agraria di Alberobello per le necessità connesse al servizio (manutenzione mezzi, acquisti per azienda presso ferramenta, ecc.)

COLLABORATORI SCOLASTICI ADDETTI ALL'AZIENDA AGRARIA

Sig. Ranieri Giuseppe	7,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Azienda agraria Locorotondo	Preparazione del terreno, semina, raccolta dei prodotti, operazioni viticole, carico e scarico, trasporto dei materiali e dei prodotti dell'azienda. Ogni altra attività di carattere materiale inerente la conduzione dell'azienda
Sig. ra Gallo Leonarda	7,.30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Piano Terra	Pulizia generale del laboratorio di microbiologia e aula di sostegno
Sig. Ventrella Michelangelo	7,30-14,42 Tutti i giorni dal lunedì al venerdì	Azienda agraria Locorotondo Alberobello	Preparazione del terreno, semina, raccolta dei prodotti, operazioni viticole, carico e scarico, trasporto dei materiali e dei prodotti dell'azienda Conservazione e magazzinaggio materiali e prodotti, pulizia box, foraggiamento animali.
Sig. Foscolo Giuseppe	7.00-13,00 Dal lunedì al sabato con turnazione la domenica	Azienda agraria Alberobello	Preparazione del terreno, semina, raccolta dei prodotti, ricovero, conservazione e magazzinaggio materiali e prodotti, pulizia box, foraggiamento animali. Ogni altra attività di carattere materiale inerente la conduzione dell'azienda







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Posizioni economiche altri profili

I posizione economica ex art. 7 Assistenti Tecnici

T posteriore economica ex ara / resolution reciner					
	Coordinamento approvvigionamento, stoccaggio e gestione magazzino corso alberghiero				
	Coordinamento laboratorio azienda agraria Locorotondo				
	Coordinamento mezzi di trasporto				
Procedure periodiche	Responsabile approvvigionamento, stoccaggio e gestione magazzino corso alberghiero				
	Responsabile laboratorio azienda agraria Alberobello				
	Supporto tecnologico agli uffici e ai laboratori, manutenzione ordinaria				
	software e hardware delle LIM				

I posizione economica ex art. 7 Collaboratori Scolastici

Procedure periodiche	Addetti servizi vari convitto Addetto ai servizi di carico e scarico vettovagliamento (cucina) Addetto alla pulizia impianti sportivi esterni – assistenza alunni H Addetto alla pulizia spazi esterni Addetto alle piccole manutenzione Assistenza agli alunni diversamente abili Assistenza per primo soccorso Coordinamento servizi allestimento refettorio Coordinamento servizi notturni Distribuzione circolari, fotocopie Responsabile servizi centralino Responsabile servizi notturni Collaborazione docenti laboratorio di microbiologia
----------------------	--

I^ posizione economica ex art. 7 Cuochi

Procedure periodiche

Coordinamento dell'area attività e servizi cucina e magazzino viveri collaborazione con la direzione
Responsabile servizi e attività di cucina



23

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24 Website: E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

I posizione economica ex art. 7 Guardarobiere

Procedure periodiche Coordinamento dell'area attività e servizi lavanderia e guardaroba – collaborazione con la direzione

Incarichi specifici - articolo 47 CCNL/2007 lett. b altri profili Incarichi specifici - articolo 47 Assistenti tecnici

(a carico dei finanziamenti finalizzati e oggetto di Contrattazione Integrativa di Istituto)

Procedure periodiche	Addetto alla piccola manutenzione Coordinamento laboratori di chimica Coordinamento laboratorio trasformazione prodotti sede di Alberobello Coordinamento laboratorio trasformazione prodotti sede di Locorotondo Responsabile manutenzione autoveicoli Supporto alla sicurezza - rapporti con gli Enti Locali Supporto laboratori tecnici di Alberobello Supporto tecnologico agli uffici e ai laboratori manutenzione ordinaria
rroccuare periodiche	1.
	Assistenza di primo soccorso

Incarichi specifici - articolo 47 Collaboratori Scolastici

	Addetto ai servizi di carico e scarico vettovagliam. cucina
	Addetto alla piccola manutenzione
	Addetto alla pulizia spazi esterni
	Addetto sevizi vari convitto
Procedure periodiche	Assistenza agli alunni diversamente abili
r rocedure periodiche	Assistenza per primo soccorso
	Collaborazione area magazzino - Servizi esterni
	Collaborazione con la Direzione, D.S.G.A., segreteria
	Coordinamento servizi lavastoviglie
	Distribuzione circolari, fotocopie

Incarichi specifici - articolo 47 Collaboratori Scolastici Azienda agraria

Procedure periodiche	Coordinamento azienda agraria Locorotondo Responsabile area zootecnica Alberobello
	Responsabile piccola manutenzione mezzi agricoli Locorotondo



Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24 Website: E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Incarichi specifici - articolo 47 Cuochi

Collaborazione approvvigionamento viveri Coordinamento con area magazzino Procedure periodiche Coordinamento dell'area attività e servizi cucina e magazzino viveri – collabo razione con la direzione Responsabile dei servizi di magazzino viveri – procedura di controllo HACCP

Incarichi specifici - articolo 47 Guardarobiere

Procedure periodiche	Sostituto coordinamento dell'area attività e servizi lavanderia e guardaroba – collaborazione con la direzione Sostituto responsabile servizi guardaroba e lavanderia
----------------------	--

Incarichi specifici - articolo 47 Infermiere

Duo goduno monio digho	Coordinamento infermeria di Alberobello
Procedure periodiche	Coordinamento infermeria di Locorotondo

DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE ASSISTENTI AMMINISTRATIVI

- Tutti gli atti e documenti emessi, devono essere controllati e siglati dall'operatore, prima di essere sottoposti alla firma del Direttore dei servizi Generali ed Amministrativi e/o Dirigente Scolastico;
- non si devono lasciare documenti o materiale vario sulle scrivanie al termine del servizio:
- ciascun assistente curerà i rapporti con i colleghi delle altre aree, con il personale in servizio e con il pubblico;
- ciascun assistente inserirà, quando previsto i dati all'AXIOS e al portale SIDI;
- ciascun assistente assicurerà la sostituzione del collega assente, richiedendo, se necessario, l'autorizzazione a prestare ore aggiuntive;
- ciascun assistente dovrà offrire la propria collaborazione, se richiesta, al collega responsabile di altra area, soprattutto nei periodi di maggiore intensità lavorativa (es. esami, graduatorie, adempimenti di inizio anno scolastico, particolari adempimenti di natura amministrativo- contabile)
- In caso di impedimento temporaneo da parte di un destinatario del presente ordine (assenza per malattia breve, permessi, ecc.) i colleghi presenti dovranno assolvere alle funzioni del dipendente assente senza formalismi in collaborazione tra gli addetti della stessa unità operativa o di unità diverse. Per periodi più lunghi di assenza saranno



25

Sede associata:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

impartite direttive specifiche dal DSGA;

- Le incombenze giornaliere non assegnate o assegnate al personale che si assenta/maggiormente impegnata, saranno smistate dalla D.S.G.A. tenendo conto della persona più libera al momento.
- Le incombenze giornaliere non assegnate o assegnate al personale che si assenta/maggiormente impegnata, saranno smistate dalla D.S.G.A. tenendo conto della persona più libera al momento;
- Tutti devono rispettare le scadenze relative ai vari adempimenti, nel pieno rispetto della normativa vigente, attraverso una attenta lettura delle circolari ministeriali che riguardano i vari adempimenti e secondo le direttive impartite dal Direttore SGA;
- Tutti sono tenuti ad informare il Direttore SGA qualora, per motivi non previsti e sopravvenuti, non siano in grado di assolvere gli incarichi e gli adempimenti dovuti entro il termine di scadenza.

Al fine di procedere nel già avviato processo di "dematerializzazione" della segreteria scolastica, si invita il personale ad evitare il più possibile l'uso di documenti cartacei e a privilegiare strumenti tesi a migliorare tale processo, quali: uso della posta elettronica per le comunicazioni all'esterno (famiglie alunni, docenti, Ditte fornitrici, ecc.) Altri e nuovi adempimenti finalizzati a realizzare tale processo di dematerializzazione, costituiranno oggetto di specifiche comunicazioni.

INTENSIFICAZIONE E PRESTAZIONI ECCEDENTI L'ORARIO D'OBBLIGO (art. 88 CCNL 29/11/2007)

È prevista la prestazione del servizio di tutti gli Assistenti amministrativi in orario antimeridiano, dal lunedì al sabato. Per esigenze legate ad aumenti di carico di lavoro o in occasioni di circostanze particolari relative a scadenze amministrative o contabili, è consentita la prestazione in orario pomeridiano.

Relativamente alle prestazioni di servizio in orario pomeridiano dei Collaboratori scolastici, avendo già stabilito una organizzazione che preveda delle unità in regime di turnazione ordinaria, le prestazioni straordinarie saranno effettuate in periodi particolari dell'anno per esigenze legate alla progettualità del PTOF, dei PON, dell'orientamento o di altre attività con Enti Esterni.

Le ore aggiuntive saranno retribuite nei limiti dei fondi disponibili o potranno essere recuperate con riposi compensativi, da fruire preferibilmente nei giorni di sospensione delle attività didattiche e di chiusura prefestiva programmata.

Per eventuali ed eccezionali e non programmabili esigenze che richiedano prestazioni in orario aggiuntivo si seguiranno i criteri della disponibilità e della rotazione; ogni prestazione di orario aggiuntivo dovrà essere preventivamente autorizzata dalla DSGA.



26

Sede associata:







Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

INDIRIZZI: AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

Per fronteggiare i carichi di lavoro istituzionali e per il necessario supporto alle attività extra-curricolari, nonché alla realizzazione del PTOF, si ritiene di incentivare attingendo alle risorse del fondo di istituto le seguenti attività:

Servizi amministrativi - Assistenti Amministrativi

- 1. prestazioni aggiuntive in orario straordinario necessarie a garantire l'ordinario funzionamento dei servizi scolastici, ovvero per fronteggiare esigenze straordinarie.
- 2. prestazioni aggiuntive di tipo intensivo necessarie a garantire l'ordinario funzionamento dei servizi scolastici, (sostituzione colleghi assenti, sovraccarichi di lavoro legati al settore di competenza per: complessità dell'Istituto, formazione ambito 7, collaborazione per la realizzazione di progetti interni, collaborazione con DS e DSGA, pratiche pregresse con l'INPS, collaborazione per organizzazione turnazioni custodi/cucina, eventi, raccordo comunicazioni sede-sede staccata, ecc.

Altri Profili Ata

Assistenti tecnici, cuochi, infermieri, guardarobieri

- 1. prestazioni aggiuntive necessarie a garantire l'ordinario funzionamento dei servizi scolastici, ovvero per fronteggiare esigenze straordinarie (sostituzione colleghi assenti, manifestazioni ed eventi, rientri pomeridiani per progetti PTOF, ecc)
- 2. prestazioni aggiuntive di tipo intensivo (sostituzione colleghi assenti, flessibilità oraria per turnazioni pomeridiane, sovraccarichi per sopraggiunte necessità, ecc.).

Collaboratori Scolastici, collaboratori scolastici azienda agraria

1.prestazioni aggiuntive necessarie a garantire l'ordinario funzionamento dei servizi scolastici, ovvero per fronteggiare esigenze straordinarie (sostituzione colleghi assenti, rientri pomeridiani per progetti PTOF, per eventi legati alla complessità dell'Istituto, presenza durante consigli di classe, collegio docenti, consiglio d'istituto, scrutini, incontri scuola-famiglia, ecc.)

2. prestazioni aggiuntive di tipo intensivo (sostituzione colleghi assenti, flessibilità turnazioni pomeridiane, sovraccarichi per sopraggiunte necessità, piccola oraria per manutenzione, servizi esterni, ecc.).

La quantificazione delle ore da retribuire, sia in termini di intensificazione, che di prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo, verrà effettuata in sede di contrattazione integrativa d'istituto che stabilirà il budget a disposizione del personale ata.



Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24 E-mail: PEC:





Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

INDIRIZZI: AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Le ore aggiuntive prestate potranno essere retribuite in presenza di sufficienti disponibilità finanziarie, per la restante parte saranno attribuiti riposi compensativi (esclusivamente nei periodi di sospensione dell'attività didattica e nei giorni di chiusura prefestive) previa richiesta scritta al Direttore S.G.A.

Per l'effettivo svolgimento degli incarichi attribuiti sarà corrisposto il compenso stabilito nella Contrattazione di Istituto con particolare riferimento ai finanziamenti finalizzati per tale attività (FIS).

PRONTUARIO DELLE REGOLE ANTI-COVID

Il personale CS è invitato a rispettare le seguenti norme per contrastare e prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio da Covid-19:

Norme di carattere generale:

- Compilare il registro per il tracciamento delle presenze di utenti esterni.
- Controllare che venga rispettato il distanziamento
- Verificare che nelle aule la disposizione dei banchi non venga modificata rispetto a quella stabilita e ripristinarla, se necessario.
- I collaboratori scolastici sono tenuti ad utilizzare i prodotti per l'igiene e per la disinfezione in relazione a quanto stabilito nelle relative istruzioni e ad utilizzare i DPI prescritti per l'uso.
- I DPI vengono consegnati presso l'ufficio personale e vanno richiesti una volta terminati. Si raccomanda di seguire attentamente le istruzioni che vengono fornite per il loro corretto utilizzo.
- Per il personale addetto alla reception: utilizzare l'apparecchio telefonico indossando sempre i
 guanti. In alternativa, usare periodicamente il gel disinfettante o lavare le mani secondo le regole
 dettate dal Ministero della Salute e igienizzare l'apparecchio con apposito disinfettante ad ogni
 cambio di turno.
- Per il personale addetto alle pulizie degli ambienti: operare sempre con guanti monouso e mascherine e con altro DPI se previsto.
- Dopo aver conferito la spazzatura nei contenitori delle immondizie da posizionare sulla strada per l'asporto, togliere e gettare anche i guanti, indossandone un paio di nuovi.
- Il personale che si reca presso l'ufficio postale o altre agenzie per la spedizione o il ritiro di corrispondenza, deve indossare i guanti e la mascherina. Al rientro, depositata l'eventuale borsa in segreteria, si procede con il lavaggio delle mani o la disinfezione con gel. I guanti utilizzati saranno gettati negli appositi contenitori per i rifiuti.
- Nel corso dell'attività lavorativa, arieggiare i locali frequentati da persone almeno ogni ora e per almeno 5 minuti.
- Assicurare la presenza nei bagni di dispenser di sapone liquido e salviette di carta per asciugare le mani. Verificare la presenza di gel igienizzante nei dispenser ubicati in diversi punti degli edifici scolastici.
- Effettuare la pulizia quotidiana e la sanificazione periodica di ambienti, banchi, cattedre, tavoli, piani di lavoro, ecc.

Norme per la pulizia e la sanificazione degli ambienti e suppellettili:



28

Sede centrale: Sede associata:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

- pulire accuratamente con acqua e detergenti neutri superfici, oggetti, ecc.
- disinfettare con prodotti disinfettanti con azione virucida, autorizzati;
- garantire sempre un adeguato tasso di ventilazione e ricambio d'aria.
- Osservare scrupolosamente le tabelle relative alla frequenza della pulizia e sanificazione degli ambienti.
- Compilare e sottoscrivere il registro delle pulizie con la massima attenzione.
- I collaboratori scolastici sono tenuti ad utilizzare i prodotti per l'igiene e per la disinfezione in relazione a quanto stabilito nelle relative istruzioni e ad utilizzare i DPI prescritti per l'uso.
- Per quanto concerne la pulizia e la disinfezione si dovrà porre particolare attenzione alle superfici più toccate quali maniglie e barre delle porte, delle finestre, sedie e braccioli, tavoli/banchi/cattedre, interruttori della luce, corrimano, rubinetti dell'acqua, pulsanti dell'ascensore, distributori automatici di cibi e bevande, ecc. utilizzando prodotti disinfettanti con azione virucida e areando i locali.

I servizi igienici sono dei punti di particolare criticità nella prevenzione del rischio. Pertanto dovrà essere posta particolare attenzione alle misure già poste in essere per la pulizia giornaliera dei servizi igienici con prodotti specifici. In tali locali, se dotati di finestre, queste devono rimanere sempre aperte; se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario scolastico.

IL DIRETTORE S.G.A. Rag. Pasqua GENTILE



29

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24 Website: E-mail: PFC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

ORARI AUTISTI

Settimana 1 (Carpari)			
lun	7:15:00	14:27:00	7:12:00
mar	7:15:00	14:27:00	7:12:00
mer	7:15:00	14:27:00	7:12:00
gio	7:15:00	14:27:00	7:12:00
ven	7:15:00	14:27:00	7:12:00

Settimana 2 (percorso a termine lezioni)			
lun	7:30:00	14:42:00	7:12:00
mar	7:30:00	14:42:00	7:12:00
mer	7:30:00	14:42:00	7:12:00
gio	7:30:00	14:42:00	7:12:00
ven	7:30:00	14:42:00	7:12:00

N.B.: Settimane 1 e 2 a rotazione tra gli autisti CARAMIA M. - CITO A.



30

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24 Website: E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

LIUZZI Cosimo					
lun	6:20:00	13:32:00	7:12:00		
mar	6:20:00	13:32:00	7:12:00		
mer	6:20:00	13:32:00	7:12:00		
gio	6:20:00	13:32:00	7:12:00		
ven	6:20:00	13:32:00	7:12:00		

ORARI COLLABORATORI SCOLASTICI CUCINA LOCOROTONDO

	<u>1° TURNO</u>		<u>2°TURNO</u>	
	Entrata	Uscita	Entrata	Uscita
lun	7:30:00	15:30:00	13:00:00	20:30:00
mar	7:00:00	15:30:00	13:00:00	20:30:00
mer	7:00:00	15:30:00	13:00:00	20:30:00
gio	7:00:00	15:30:00	13:00:00	20:30:00
ven	7:00:00	9:30:00	6:30:00	12:30:00



31

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24

Website: E-mail: PEC:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

ORARI COLLABORATORI SCOLASTICI CUCINA ALBEROBELLO

	<u>1° TURNO</u>		<u>2°TU</u>	<u>RNO</u>
	Entrata	Uscita	Entrata	Uscita
lun	7:00:00	15:00:00	13:00:00	20:45:00
mar	6:30:00	14:45:00	13:00:00	20:45:00
mer	6:30:00	14:45:00	13:00:00	20:45:00
gio	6:30:00	14:45:00	13:00:00	20:45:00
ven	6:30:00	9:45:00	6:30:00	11:30:00







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

ORARIO CUOCHI LOCOROTONDO A.S. 2020/2021

•	Albanese		La Torre		Neglia	
lun	13:00:00	20:00:00	7:30:00	15:00:00	7:30:00	15:00:00
mar	6:15:00	15:00:00	12:45:00	20:00:00	12:45:00	20:00:00
mer	13:00:00	20:00:00	6:15:00	15:00:00	6:15:00	15:00:00
gio	6:15:00	15:00:00	12:45:00	20:00:00	12:45:00	20:00:00
ven	6:15:00	10:45:00	6:15:00	11:30:00	6:15:00	11:30:00

Bucci				
lun	13:00:00	20:00:00		
mar	6:15:00	15:00:00		
mer	13:00:00	20:00:00		
gio	6:15:00	15:00:00		
ven	6:15:00	10:45:00		

Scatigna				
lun	7:00:00	14:30:00		
mar	7:00:00	14:30:00		
mer	7:00:00	14:30:00		
gio	7:00:00	14:30:00		
ven	7:00:00	13:00:00		







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

ORARIO CUOCHI ALBEROBELLO a.s. 2020/2021

Brunetti			Micoli		Biasi		
lun	7:30:00	14:42:00	12:30:00	20:30:00	7:00:00	15:00:00	
mar	7:30:00	14:42:00	12:30:00	20:30:00	6:30:00	14:40:00	
mer	7:30:00	14:42:00	12:30:00	20:30:00	6:30:00	14:40:00	
gio	7:30:00	14:42:00	12:30:00	20:30:00	6:30:00	14:40:00	
ven	7:30:00	14:42:00	6:30:00	10:30:00	6:30:00	10:00:00	







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

ORARIO CUSTODI LOCOROTONDO a.s. 2020/2021

	mattina	pomeriggio	notte	
Lunedì		14:00 – 20:00	20:00 - 8:00	
Martedì		14:00 – 20:00	20:00 - 8:00	
Mercoledì		14:00 – 20:00	20:00 - 8:00	
Giovedì		14:00 – 20:00	20:00 - 8:00	
Venerdì		14:00 – 20:00	20:00 - 8:00	
Sabato	8:00 -14:00		20:00 - 8:00	
Domenica			20:00 - 8:00	

ORARIO CUSTODI ALBEROBELLO a.s. 2020/2021

TURNO 1 TURNO 2

Lun.	6:30:00	8:00:00	14:45:00	23:59:00
Mart.	14:45:00	23:59:00	0:00:00	8:00:00
Merc.	0:00:00	8:00:00	14:45:00	23:59:00
Giov.	14:45:00	23:59:00	0:00:00	8:00:00
Ven.	0:00:00	8:00:00	13:30:00	15:00:00







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni Allegato 2 (CCNL – Comparto Scuola 2006-2009) D. lgs n. 150 del 27.10.2009 - Circolare MIUR n. 88 del 08.11.2010

Si riassumono di seguito le indicazioni contenute nelle note in epigrafe.

Ciascun dipendente è direttamente responsabile del procedimento e delle attività a lui affidate, in relazione all'istruzione, alla redazione, all'esecuzione ed alla valenza esterna, ai sensi dell'articolo 5 Legge 241/1990.

Tutto il personale è tenuto ad osservare le vigenti disposizioni contrattuali, i regolamenti, le disposizioni di servizio, pena contestazione di addebito disciplinare.

Tutti gli operatori sono tenuti a prestare la massima vigilanza nei reparti di servizio. Non è consentito ad alcuno allontanarsi arbitrariamente dal proprio posto di lavoro. La relativa inosservanza è rimessa alla diretta responsabilità di ciascun inadempiente, se il permesso non è formalmente autorizzato. Tutto il personale A.T.A. deve rigorosamente rispettare l'orario di lavoro stabilito nel presente piano, nelle circolari e nelle disposizioni

La presenza di tutto il personale ATA viene rilevata con il cartellino magnetico, registrando l'orario di inizio e di termine della prestazione lavorativa attraverso l'orologio marcatempo posto all'ingresso di servizio della scuola. Mensilmente verrà fornita a tutto il personale la stampa contenente il prospetto riepilogativo delle presenze giornaliere, delle ore eccedenti il proprio orario di servizio e dei recuperi effettuati.

L'anticipo o il posticipo non autorizzato del proprio orario di servizio non consente la contabilizzazione dei minuti e non avrà, pertanto, alcuna rilevanza.

Il lavoro straordinario deve essere prestato con formale incarico di servizio. Ciascun operatore deve svolgere il proprio dovere con diligenza, equilibrio, professionalità e collaborazione, in funzione della valenza educativa dell'ambiente di lavoro. E' fatto obbligo rispettare il segreto d'Ufficio, evitando di diffondere dati personali, documenti e fatti trattati dalla scuola o di cui la scuola sia venuta a conoscenza, D.Lgs 196/2003 così come integrato dal Regolamento UE 2016/679 (cosiddetto GDPR).

E' fatto assoluto divieto di fumo nei locali, si evitino chiassate o diverbi in presenza di alunni, personale, genitori. Tutti gli operatori devono impedire l'ingresso negli spazi scolastici di persone non autorizzate, con la sola eccezione di chi debba recarsi nell'Ufficio di Segreteria, negli orari consentiti per l'accesso. Il personale esterno può accedere negli ambienti scolastici previa autorizzazione del Dirigente scolastico o del Direttore SS. GG. AA.

Si invita tutto il personale a valorizzare il senso dell'accoglienza, assumendo atteggiamenti positivi, rispettosi e cortesi con alunni, genitori, docenti, fornendo la massima collaborazione e disponibilità. Tutti sono tenuti al senso del decoro e dell'igiene personale, evidenza di un'immagine positiva dell'Amministrazione, della propria persona e dell'intera comunità scolastica.







Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

INDIRIZZI: AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Enogastronomia

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

Nessuno è autorizzato a gestire o accettare soldi da parte del personale o da parte dei genitori o alunni.

Le attrezzature e le apparecchiature elettroniche nonché gli strumenti della scuola devono essere utilizzati solo per servizio, tranne eccezionali ed urgenti motivazioni. Si eviti di utilizzare frequentemente il proprio telefono cellulare, tranne che per motivi di urgenza.

Ognuno è tenuto a lasciare in ordine il proprio posto di lavoro, avendo cura di spegnere luci, chiudere porte e finestre, spegnere le postazioni Personal Computer, conservare documentazione ed attrezzi.

Particolare cura deve essere osservata per la pulizia quotidiana dei servizi igienici.

Si confida nel senso di responsabilità di ognuno per la cura e la custodia dei beni della scuola, dalle strumentazioni ai propri strumenti di lavoro. Ogni operatore è invitato ad avere cura dei locali, delle macchine, delle attrezzature in dotazione alla scuola, in considerazione delle responsabilità patrimoniali ed amministrative. Ognuno è chiamato al senso di rispetto delle cose e del lavoro altrui.

Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente piano, si applicano le disposizioni previste dalla normativa vigente, nonché dal Contratto integrativo d'Istituto.

Tabella A - Profili di area del personale ATA

(introdotta dal CCNL 4-8-1995 e modificata dal CCNL 26-5-1999)

Area D - Direttore SS. GG. AA.

Svolge attività lavorativa di rilevante complessità ed avente rilevanza esterna. Sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, dal personale ATA, posto alle sue dirette dipendenze. Ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione e nell'esecuzione degli atti a carattere amministrativo-contabile, di ragioneria e di economato, che assumono nei casi previsti rilevanza anche esterna.

Firma tutti gli atti di sua competenza.

L'espletamento delle funzioni sarà volto ad assicurare l'unitarietà della gestione dei servizi amministrativi e generali della scuola in coerenza e strumentalmente rispetto alle finalità ed obiettivi dell'istituzione scolastica, in particolare del piano dell'offerta formativa.

Può svolgere attività di studio e di elaborazione di piani e programmi richiedenti specifica specializzazione professionale, con autonoma determinazione dei processi formativi ed attuativi. Può svolgere incarichi di attività tutoriale, di aggiornamento e formazione nei confronti del personale. Possono essergli affidati incarichi ispettivi nell'ambito delle istituzioni scolastiche.

Area B

Assistente amministrativo

Esegue attività lavorativa richiedente specifica preparazione professionale e capacità di esecuzione delle procedure anche con l'utilizzazione di strumenti di tipo informatico. Ha autonomia operativa con margini valutativi nella predisposizione, istruzione e redazione degli atti amministrativo-contabili della istituzione scolastica ed educativa, nell'ambito delle direttive e delle istruzioni ricevute. Svolge attività di diretta e immediata collaborazione con il responsabile amministrativo coadiuvandolo nelle attività e sostituendolo nei casi di assenza. Ha competenza diretta



Sede centrale: Sede associata:







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

della tenuta dell'archivio e del protocollo. Ha rapporti con l'utenza ed assolve i servizi esterni connessi con il proprio lavoro.

Nelle istituzioni scolastiche ed educative dotate di magazzino è addetto, con responsabilità diretta, alla custodia, alla verifica, alla registrazione delle entrate e delle uscite del materiale e delle derrate in giacenza.

In relazione alla introduzione di nuove tecnologie, anche di tipo informatico, partecipa alle iniziative specifiche di formazione e aggiornamento.

Può essere addetto ai servizi di biblioteca e al controllo delle relative giacenze, nonchè dello stato di conservazione del materiale librario. Può svolgere attività di coordinamento di più addetti inseriti in settori o aree omogenee, nonché attività di supporto amministrativo alla progettazione e realizzazione di iniziative didattiche, decise dagli organi collegiali

Assistente Tecnico

Addetto alla conduzione tecnica dei laboratori, officine e reparti di lavorazione, garantendone l'efficienza e la funzionalità. Supporto tecnico allo svolgimento delle attività didattiche. Guida degli autoveicoli e loro manutenzione ordinaria. Assolve i servizi esterni connessi con il proprio lavoro.

Cuoco

Preparazione e confezionamento dei pasti, conservazione delle vivande, anche attraverso strumentazioni particolari, di cui cura l'ordinaria manutenzione.

Infermiere

Organizzazione e funzionamento dell'infermeria dell'istituzione scolastica e cura delle relative dotazioni mediche, farmacologiche e strumentali. Pratiche delle terapie e delle misure di prevenzione prescritte.

Guardarobiere

Conservazione, custodia e cura del corredo degli alunni. Organizzazione e tenuta del guardaroba.

AREA AS (alla quale corrispondono i profili professionali di Collaboratore scolastico dei servizi e Addetto alle aziende agrarie)

Servizi agrari

Attività di supporto alle professionalità specifiche delle aziende agrarie, compiendo nel settore agrario, forestale e zootecnico operazioni semplici caratterizzate da procedure ben definite.

Area A

Collaboratore scolastico

Esegue, nell'ambito di specifiche istruzioni e con responsabilità connessa alla corretta esecuzione del proprio lavoro, attività caratterizzata da procedure ben definite che richiedono preparazione professionale non specialistica. E' addetto ai servizi generali della scuola con compiti di accoglienza e di sorveglianza nei confronti degli alunni e del pubblico; di pulizia e di carattere materiale inerenti l'uso dei locali, degli spazi scolastici e degli arredi; di vigilanza sugli alunni, di custodia e sorveglianza generica sui locali scolastici, di collaborazione con i docenti.

In particolare svolge le seguenti mansioni:

- sorveglianza degli alunni nelle aule, nei laboratori, nelle officine e negli spazi comuni, in occasione di momentanea assenza degli insegnanti;
- concorso in accompagnamento degli alunni in occasione del loro trasferimento dai locali della scuola ad altre sedi anche non scolastiche ivi comprese le visite guidate e i viaggi di istruzione;
- sorveglianza, anche notturna, con servizio di portineria, degli ingressi delle istituzioni scolastiche ed educative con apertura e chiusura degli stessi, per lo svolgimento delle attività scolastiche e delle altre connesse al funzionamento della scuola, limitatamente ai periodi di presenza di alunni, semiconvittori e convittori;
- svolgimento delle mansioni di custode con concessione gratuita di idonei locali abitativi;
- pulizia dei locali scolastici, degli spazi scoperti, degli arredi e relative pertinenze, anche con l'ausilio di mezzi meccanici;
- riassetto e pulizia delle camerate dei convittori:



38

Sede centrale: Sede associata: Via Cisternino, nº 284 - 70010 Locorotondo (BA) - Tel./Fax 080 431.10.11 Via Ten. O. Gigante, nº 14 - 70011 Alberobello (BA) - Tel./Fax 080 432.10.24

Website: E-mail: PEC:

www.caramiagigante.gov.it bais02400c@istruzione.it bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728 Codice meccanografico: BAIS02400C







I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

 compiti di carattere materiale inerenti al servizio, compreso lo spostamento delle suppellettili, nonchè, nelle istituzioni convittuali, il trasporto dei generi alimentari e lo svolgimento di tutte le attività connesse con i servizi di mensa e cucina;

- lavaggio delle stoviglie nelle istituzioni scolastiche in cui le esercitazioni comportino l'uso della cucina e della sala bar:
- servizi esterni inerenti la qualifica;
- ausilio materiale agli alunni portatori di handicap nell'accesso dalle aree esterne alle strutture scolastiche e nell'uscita da esse.

In relazione alle esigenze emergenti nel sistema formativo, con riguardo anche all'integrazione di alunni portatori di handicap e alla prevenzione della dispersione scolastica, partecipa a specifiche iniziative di formazione e aggiornamento. Può, infine, svolgere:

- attività inerenti alla piccola manutenzione dei beni mobili e immobili, giardinaggio e simili;
- attività di supporto all'attività amministrativa e alla attività didattica nonchè ai servizi di mensa;
- assistenza agli alunni portatori di handicap all'interno delle strutture scolastiche, nell'uso dei servizi igienici e nella cura dell'igiene personale;
- compiti di centralinista telefonico, di conduttore di impianti di riscaldamento purchè provvisto di apposita patente, di manovratore di montacarichi e ascensori.