



I.P.S.S.A.R. "G.COLOMBATTO"

Istituto Professionale Statale – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
10136 TORINO - Via Gorizia, 7 - Tel. 011/32.93.993 - fax 011/32.38.71
e.mail colombatto@tin .it – www.alberghierotorino.it

PROGETTO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO

REDATTO IN BASE ALLA CONVENZIONE SOTTOSCRITTA TRA L'I.P.S.S.A.R. "G. COLOMBATTO"

e l' Azienda : _____

con Sede a : _____

PER CONTO DELL'ALLIEVO/A _____

FREQUENTANTE NELL'A.S. _____ LA CLASSE ____ Sez. ____ Corso _____

Responsabile Aziendale/Tutor: _____

Referente dell'Istituto: _____

Reparto al quale il tirocinante è assegnato : CUCINA SALA BAR RICEVIMENTO

Il tirocinio in oggetto si configura come raccordo tra le competenze acquisite dall'allievo durante il corso di studi e la realtà operativa aziendale.

Il tirocinante dovrà essere inserito in un gruppo di lavoro e svolgere le attività assegnate; queste dovranno essere coerenti con il livello di preparazione scolastica ed il grado di integrazione dimostrato.

Il tirocinante non potrà essere utilizzato per assumere ruoli appartenenti a dipendenti assenti.

L'orario di servizio, pari a 40 ore settimanali da effettuare in sei giorni, dovrà essere annotato nel foglio presenze predisposto dall'Istituto.

In caso di infortunio, oltre alle procedure ordinarie, l'azienda deve immediatamente avvertire il referente dell'Istituto e la famiglia.

Al termine del tirocinio l'Azienda compilerà la scheda di valutazione e la restituirà all'Istituto insieme al foglio presenze in busta chiusa tramite il tirocinante.

Posizione assicurativa R.C.D. Reale Mutua Assicurazioni/Ag. Venaria (To) polizza n. 192 03 19723 10

Posizione assicurativa Infortuni – come sopra - polizza n.192 05 13630 10

Posizione INAIL : Allievo frequentante corso presso Istituto Statale di Istruzione.

Luogo e data in cui si sottoscrive _____

IL SOGGETTO OSPITANTE

IL SOGGETTO PROMOTORE
