



Istituto Istruzione Superiore "Piazza Sulis" - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 - Fax 079.980353

e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it

sedi

Istituto Professionale per i Servizi, l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - "E.Lussu" Alghero - cod. SSRH01802G

Istituto Professionale Industria e Artigianato "Don Minzoni" Alghero - cod. SSRI018012

circ. N° 99

Alghero 27 Gennaio 2020

**Agli alunni delle classi 3^A A Enog., 3^A Sala, 3^A Acc., 3^A Enog. B, 3^A sala B, 3^A Socio S.,
Al coordinatore del convitto
AI DSGA**

Oggetto: Corso Sicurezza sui luoghi di lavoro A.S. 2019-2020 - ASL Malta

Si informano gli alunni delle classi in indirizzo che a partire da venerdì 31 gennaio 2020 saranno attivati i corsi in oggetto necessari per lo svolgimento delle attività di ASL.

Si riporta in allegato una breve descrizione dei corsi e il calendario delle lezioni per le singole classi.

I nominativi degli alunni coinvolti saranno comunicati direttamente nelle classi.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Graziano Scanu
*Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.Lgs. n. 39/1993*

Corso Sicurezza sui luoghi di lavoro A.S. 2019-2020

Il corso intende ottemperare al requisito obbligatorio (Art. 37 T.U. 81/08) per il quale tutti i lavoratori devono ricevere una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza. Si intende fornire ai partecipanti gli approfondimenti e aggiornamenti necessari per conoscere i principi del Sistema di Prevenzione e Protezione adottato presso le Aziende e attraverso quali strumenti e strategie il lavoratore è chiamato ad operare per preservare lo stato di sicurezza sul luogo di lavoro.

ART. 37 T.U. 81/08: "il datore di lavoro assicura che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza".

Allegato I al T.U. 81/08: "la mancata formazione rientra tra le gravi violazioni che costituiscono il presupposto per l'adozione del provvedimento di sospensione dell'attività imprenditoriale. Sanzioni per il Datore di Lavoro e il Dirigente: Arresto da due a quattro mesi o con l'ammenda da 1.200 a 5.200 euro".

Lezione	Programma
Prima lezione 3h	Parte generale I soggetti coinvolti, rischio, danno, prevenzione, protezione, infortunio e malattia professionale, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza.
Seconda lezione 3 h Di cui: 1 h 2h	Dispositivi di Protezione individuale, organizzazione del lavoro. Parte specialistica rischi specifici (rischi infortuni, meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, rischi d'esplosione, cadute dall'alto, rischi chimici, nebbie – oli – fumi – vapori – polveri, etichettatura, rischi cancerogeni, biologici, fisici, rumore, vibrazione, radiazioni, microclima e illuminazione, videoterminali, stress lavoro correlato). Dispositivi di Protezione individuale, organizzazione del lavoro.
Terza lezione 3 h	Rischio Incendio Dispositivi di Protezione individuale, organizzazione del lavoro.
Quarta lezione 3 h	Segnaletica di sicurezza, emergenze, procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico, procedure di esodo, procedure organizzative per il primo soccorso, incidenti e infortuni mancati. Analisi di alcuni incidenti avvenuti in provincia di Sassari. Test finale

Per poter conseguire l'attestato: frequenza del 90% delle ore del corso (max 1 h di assenza); superamento test finale (80% risposte corrette).

Numero massimo di partecipanti previsto dalla norma 30-35.

Gruppo 1: 3^A A Enogastronomia e 3^A A Sala**Calendario: Gruppo 1**

<i>Data</i>	<i>Giorno</i>	<i>Orario</i>	<i>Luogo</i>	<i>Lezione</i>
03.02	Lunedì	14,45-17,45	IPSAR: Sala Pella	1° Lezione 3 Eno A - 3 Sala A
05.02	Mercoledì	8,15-11,15	IPSAR: Sala Pella	2° Lezione 3 Eno A - 3 Sala A
06.02	Giovedì	14,45-17,45	IPSAR: Sala Pella	3° Lezione 3 Eno A - 3 Sala A
12.02	Mercoledì	14,45-17,45	IPSAR: Sala Pella	4° Lezione 3 Eno A - 3 Sala A

Gruppo 2: 3^A Accoglienza, 3^A B Enogastronomia, 3^A B Sala e 3^A Socio Sanitario**Calendario: Gruppo 2**

<i>Data</i>	<i>Giorno</i>	<i>Orario</i>	<i>Luogo</i>	<i>Lezione</i>
31.01	Venerdì	10,15-13,15	IPSAR: Sala Pella	1° Lezione 3 Acc.- 3 Eno B – 3 Sala B-3 SSS
05.02	Mercoledì	14,45-17,45	IPSAR: Sala Pella	2° Lezione 3 Acc.- 3 Eno B – 3 Sala B-3 SSS
11.02	Martedì	14,45-17,45	IPIA: Auditorium	3° Lezione 3 Acc.- 3 Eno B – 3 Sala B-3 SSS
12.02	Mercoledì	11,15-13,15	IPSAR: Sala Pella	4° Lezione 3 Acc.- 3 Eno B – 3 Sala B-3 SSS