



Ministero dell'Istruzione e del Merito
- Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“PAOLO BAFFI”

Sede Centrale Via L. Bezzi, 51/53 - 00054 FIUMICINO (RM) ☎ 06/65024526 -06/121124965 fax 06/67666360
Corsi: A.F.M - S.I.A - R.I.M – Enogastronomia – Liceo scientifico- Corso Serale A.F.M.
✉ rmis03100q@istruzione.it – rmis03100q@pec.istruzione.it - www.iispaolobaffi.it
C.F. 96205320581 - C.M. RMIS03100Q Codice Univoco I.P.A. : UFEC22

Circolare n.49 del 14 Ottobre 2025

Agli studenti e alle studentesse
delle classi
TERZE, QUARTE E QUINTE
DI TUTTI GLI INDIRIZZI
Alle loro famiglie
Al personale docente
Al DSGA
Al personale ATA
sito web
Tre sedi

Oggetto: Corso obbligatorio formazione sicurezza di base per i PCTO.

In considerazione dell'avvio imminente dei **Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento** che vedranno impegnati tutte le studentesse e gli studenti degli ultimi tre anni delle scuole superiori (Legge 107/2015) si ricorda **l'obbligo della formazione generale in materia di “Salute e Sicurezza sui luoghi di Lavoro”**, ai sensi del D.Lgs n. 81/08 in quanto “Gli allievi degli istituti di istruzione e i partecipanti ai corsi di formazione professionali nei quali si faccia uso di laboratori, macchine, apparecchi ed attrezzature di lavoro, agenti chimici, fisici e biologici sono equiparabili ai lavoratori per quanto riguarda i diritti di tutela della salute e della sicurezza”.

Gli studenti dovranno accedere al **Portale www.istruzione.it/alternanza**, registrarsi (con codice fiscale e **e-mail personale dello studente e password funzionante**) e, dopo l'abilitazione a cura della scuola, scegliere dal menù a tendina l'area “**Sicurezza**” che include la funzionalità che permette di seguire il corso sulla formazione di base predisposto dall'INAIL in modalità e-learning, dal titolo “Studiare il lavoro”- La tutela della salute e della sicurezza per gli studenti lavoratori in Alternanza Scuola Lavoro. Formazione al Futuro.

Il corso, della durata di 4 ore complessive inserite nel monte ore dei PCTO, è composto da 7 moduli articolati in lezioni multimediali, esercitazioni, video, giochi interattivi. Il passaggio al modulo successivo è possibile solo dopo il superamento di test intermedi. Il corso può considerarsi concluso previo superamento del test di valutazione finale.

A seguito della valutazione finale positiva (in caso di esito negativo bisogna ripetere il modulo), verrà generato un Attestato che costituisce un credito formativo permanente, valido per tutta la vita e in qualunque ambito lavorativo.

L'attestato verrà validato dal Dirigente Scolastico e successivamente gli studenti potranno recuperarlo nell'apposita sezione (sicurezza >Attestato corso>Azioni>esporta attestato).

Il tutor di classe accompagnerà gli studenti in laboratorio di informatica e controllerà che tutti abbiano ultimato il corso.

Si ricorda, inoltre, che la formazione di base sulla sicurezza nei luoghi di lavoro è prioritaria rispetto ai PCTO, pertanto si invitano gli studenti a seguire il corso e completarlo entro il 31 dicembre 2026 al fine di ottenere la certificazione per poter partecipare ai percorsi.

Gli studenti delle **classi QUINTE ENOGASTRONOMIA** che inizieranno il PCTO **dal 2 novembre** 2026 dovranno aver completato la formazione entro tale data, nel caso non l'abbiano fatto negli anni scolastici precedenti.

Referente PCTO sede Fregene: Prof.ssa Dettori Antonietta

Referente PCTO sede via G.Giorgis: Prof.ssa Campardo Roberta

Referente PCTO sede via Bezzi corso Enogastronomia: Prof. Foscarini Pierluigi

Referente PCTO sede via Bezzi corso Commerciale: Prof. Riviezzo Marco

Referente PCTO sede via Bezzi Liceo Scientifico: Prof.ssa Gargiulo Sonia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Marzia Canali

(firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D. Lgs n. 39/93)