



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc.NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacicciano.edu.it

REGOLAMENTO LABORATORI DI CUCINA E SALA BAR

Approvato dal Consiglio d'Istituto con Delibera N. 51 del 24-10-2022

Premessa

"La scuola è luogo di tutti, nel quale le attività di insegnamento e apprendimento possono svolgersi in modo efficace e soddisfacente per tutti se ciascuno, relativamente ai propri compiti e ruoli, si attiene alle regole dettate dalle esigenze del vivere civile e del corretto funzionamento dell'Istituzione".

I laboratori di cucina, sala e bar sono i luoghi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche e sono a tutti gli effetti aule di lezione, pertanto, è strettamente necessario che vi sia il rispetto per l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza sul lavoro e in osservanza della normativa igienico-sanitaria. Chi opera nel settore turistico-alberghiero, inoltre, si trova continuamente ad instaurare rapporti interpersonali con colleghi di lavoro e soprattutto ospiti di diversa età, estrazione sociale, cultura etc.; per tali ragioni gli studenti dovranno imparare a presentarsi, comportarsi e relazionarsi con chiunque. È evidente che la formazione degli operatori di questo specifico settore si sviluppa pienamente nei laboratori nei quali vengono simulate concrete situazioni proprie della realtà operativa. Senso estetico, pulizia e cura del proprio corpo, cordialità, senso di abnegazione, puntualità e disponibilità costituiscono, quindi, ulteriori requisiti della professionalità che rappresenta il cardine attorno a cui viene costruita l'immagine positiva di un'azienda.

Al fine di una migliore organizzazione dei laboratori si stabiliscono alcune regole da rispettare scrupolosamente all'interno degli stessi durante le esercitazioni pratiche:

Art. 1

Si ribadisce che è vietato fumare nei laboratori o nelle zone limitrofe, come anche in tutti gli spazi di pertinenza della Scuola.

Art. 2

L'utilizzo dei laboratori si svolge nell'orario generale delle lezioni, secondo il piano orario di ogni singola classe.

Gli insegnanti dovranno attenersi al calendario settimanale, valido per l'intero anno scolastico. Nel caso di esercitazione didattica speciale, PCTO e prove concorsuali, i laboratori possono essere utilizzati solo dietro autorizzazione del Dirigente Scolastico, e anche in orario diverso rispetto a quello curricolare. I laboratori non devono mai essere lasciati incustoditi

dall'assistente tecnico quando non utilizzati. Al termine di ogni operazione pulire e sanificare costantemente la propria postazione, gli utensili e le attrezzature.

Al termine dell'attività il laboratorio deve essere lasciato in ordine, le attrezzature devono essere rimesse al loro posto in perfetto stato, la pulizia deve essere verificata dal docente e/o all'assistente tecnico di laboratorio.

Art. 3

L'accesso ai laboratori durante l'orario di lezione è permesso solo agli addetti ai lavori: docenti, allievi, assistenti tecnici coinvolti nell'esercitazione. È assolutamente vietato l'accesso ai laboratori ad alunni, docenti e personale A.T.A. non impegnati o previsti nelle esercitazioni.

L'accesso di altre persone deve essere espressamente autorizzato dal Dirigente Scolastico.

Art. 4

Gli alunni che alla prima ora hanno laboratorio entreranno direttamente negli spogliatoi. È fatto obbligo negli spostamenti da e per classe/spogliatoi/laboratori mantenere un comportamento corretto e rispettoso degli altri e delle attività didattiche, mantenendo il silenzio. Gli spogliatoi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise sotto la sorveglianza del personale scolastico dopo di che è vietato recarsi negli stessi se non al termine delle esercitazioni. Negli spogliatoi non potranno in alcun modo essere lasciati oggetti di valore eventuali sottrazioni, avarie o smarrimenti non saranno risarciti. Ogni allievo dovrà aver cura della pulizia e tenuta in ordine dello spogliatoio al fine di consentirne un appropriato e consono utilizzo a tutte le classi. Le operazioni di cambio d'abito non potranno superare il tempo massimo di 10 minuti.

Art. 5

Per prevenire eventuali infortuni nei laboratori gli allievi devono rispettare scrupolosamente le direttive impartite dai docenti e /o dall'assistente tecnico di laboratorio.

Art. 6

Durante le esercitazioni nei laboratori gli alunni devono indossare la divisa prevista completa, pulita e in ordine.

Nel laboratorio di cucina studenti e personale sono tenuti ad indossare scarpe antinfortunistica. Per ragioni igieniche e di professionalità, gli allievi dovranno osservare con scrupolosità la cura e la pulizia della persona.

Seguire costantemente le indicazioni da parte del docente e dell'assistente tecnico di laboratorio.

Art. 7

Non è consentito l'uso del telefono cellulare durante le ore di esercitazioni pratiche di laboratorio, se non per finalità didattiche ed esclusivamente dietro indicazione del docente di riferimento.

Art. 8

Gli allievi impegnati nelle esercitazioni pratiche devono presentarsi nel reparto di competenza in divisa completa. La divisa oltre a identificare il ruolo che viene svolto, costituisce obbligo di legge.

Durante le esercitazioni pratiche verranno osservati la massima disciplina e il massimo ordine. Tutti gli studenti sprovvisi della prescritta divisa potranno solamente assistere seduti alle esercitazioni e non potranno prendere parte alla degustazione. Di ciò, naturalmente, va tenuto conto dal punto di vista didattico e disciplinare. Gli allievi non possono allontanarsi dai relativi laboratori se non per giustificati motivi e comunque sempre con il consenso del docente.

Art. 9

L'Istituto non prevede istituzionalmente il servizio di mensa. L'assaggio di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e di studio. Tale consumazione fa parte integrante della lezione. Durante la consumazione dei pasti gli allievi dovranno tenere il comportamento da "cliente" e pertanto rispettare le regole che si impongono ad un commensale in un ristorante di elevata categoria. Gli alunni sono tenuti ad assumere posture ed atteggiamenti adeguati, evitando l'utilizzo di un linguaggio improprio.

Art. 10

Non è consentito spostare attrezzature da un laboratorio ad un altro senza valida motivazione ed autorizzazione del docente e/o dell'assistente tecnico salvo diverse disposizioni autorizzate. L'utilizzo delle macchine e delle attrezzature va fatto solo sotto il controllo del docente e/o dell'assistente tecnico. Dopo il loro utilizzo le attrezzature devono essere rimesse al loro posto in perfetto stato e pulizia. Tutta l'attrezzatura deve essere utilizzata correttamente e mantenuta pulita e curata. È vietato trasportare al di fuori dei locali i vari utensili (coltelli, vassoi, tazze, sedie ecc.), eccetto nei casi autorizzati espressamente dal Dirigente Scolastico.

Art. 11

All'inizio di ogni esercitazione il docente interessato richiederà la piccola attrezzatura (coltelleria varia, pela-carote, minuteria di pasticceria ecc.) al tecnico di laboratorio, il quale a fine servizio procederà al controllo dell'attrezzatura, segnalando eventuali ammanchi o danneggiamenti.

Dopo il loro utilizzo le attrezzature devono essere rimesse al loro posto in perfetto stato e pulizia. Non è consentito spostare attrezzature da un laboratorio ad un altro senza valida motivazione ed autorizzazione del docente e dell'assistente tecnico.

Art. 12

Gli alunni che utilizzano con svogliatezza, noncuranza, negligenza le attrezzature e macchinari procurandone danni e rotture, sono tenuti al risarcimento.

L'Istituto non si assume alcuna responsabilità nei confronti delle somme di denaro e degli oggetti portati dagli studenti negli spogliatoi, nei laboratori o in altri locali e lasciati incustoditi.

Art. 13

Gli insegnanti tecnico-pratici di cucina assolveranno il loro compito presentandosi in servizio con adeguata uniforme.

Gli assistenti tecnici avranno cura di indossare apposita divisa, lo stesso vale per gli insegnanti di sostegno e gli assistenti specialistici che entreranno in laboratorio.

Il docente, insieme all'assistente tecnico, condividono, la responsabilità del laboratorio e di

quanto vi accade; devono adoperarsi, nel reciproco rispetto dei ruoli, per rendere agevole la permanenza degli allievi e assicurare che i laboratori siano sempre funzionali ed in perfetto ordine. Il materiale e le attrezzature didattiche presenti nei laboratori sono inventariati.

Le eventuali rotture e mancanze di materiale vanno riportate, dall'assistente tecnico.

Art. 14

Il personale di servizio, i docenti e gli alunni che svolgono attività di lavoro nei laboratori di cucina e sala-vendita devono rispettare codesto regolamento e le norme che appartengono al sistema di prevenzione e autocontrollo degli alimenti HACCP.

Dal punto di vista igienico è fondamentale un'adeguata azione preventiva, mantenendo sempre la pulizia e l'ordine di persone, ambienti, attrezzature e alimenti.

L'igiene delle mani è un fattore di prevenzione basilare e deve diventare un riflesso automatico, immediato per gli operatori del settore; le mani, pertanto, devono essere lavate prima di entrare in laboratorio e tutte le volte che questa operazione necessita. Chi ha eventuali problemi alle mani deve usare guanti monouso. È vietato utilizzare prodotti chimici per la pulizia vicino agli alimenti.

Art. 15

Ogni persona che entra nei laboratori non deve avere patologie in corso o malattie infettive.

Art. 16

Intolleranze alimentari e allergie, devono essere comunicate al docente attraverso certificazione. Per quanto riguarda il non consumo di determinati alimenti per motivi religiosi, va comunicato di volta in volta al docente in base alle differenti preparazioni realizzate.

Art. 17

Gli assistenti tecnici, i collaboratori scolastici, i docenti e gli alunni che utilizzano il laboratorio devono garantire il rispetto del presente regolamento.

Tutte le volte che sarà necessario, il presente regolamento potrà essere rivisto, ampliato e migliorato, con le modalità previste dalla vigente normativa.

Per quanto in esso non contemplato, si fa ricorso al Regolamento generale dell'Istituto o agli altri Regolamenti specifici.