



## ALLEGATO B

### REGOLAMENTO DEI LABORATORI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

#### PREMESSA

In ossequio alle vigenti normative in materia d'igiene e alla acquisizione di comportamenti professionalmente corretti, tutti gli studenti devono rispettare il seguente regolamento:

#### ART. 1- NORME GENERALI

1. È vietato fumare in tutti i locali della scuola
2. È vietato l'accesso nei laboratori a tutti coloro che non sono in servizio o comunque non autorizzati dal Dirigente Scolastico.
3. È vietato l'accesso ai laboratori agli alunni sprovvisti di divisa completa, gli stessi saranno soggetti a provvedimenti disciplinari.
4. Durante lo svolgimento della pratica di laboratorio chi è sprovvisto di divisa non potrà partecipare attivamente alla stessa ma, altresì, rimarrà in attività perimetrali osservando la lezione.
5. Gli alunni dovranno attendere il docente I.T.P. in classe prima di recarsi nei laboratori con il medesimo.
6. È fatto obbligo negli spostamenti da e per aula/laboratori mantenere un comportamento corretto e rispettoso degli altri e delle attività didattiche, mantenendo il più assoluto silenzio.
7. Non potranno in alcun modo essere lasciati oggetti preziosi nelle aule; eventuali sottrazioni, avarie o smarrimenti non saranno risarciti.
9. Le operazioni di cambio d'abito non potranno superare il tempo limite di 5 minuti; eventuali deroghe dovranno essere autorizzate dal docente ITP in servizio nella classe.
10. Per ciò che concerne le uscite ed entrate fuori orario e la presenza in laboratorio durante le ore di attività didattica si fa riferimento al Regolamento d'Istituto.

#### ART. 2 - PULIZIA E RISPETTO DEGLI AMBIENTI

Per le norme sulla conservazione e rispetto dell'edificio scolastico e delle suppellettili, nonché al risarcimento dei danni arrecati si rimanda al Regolamento d'Istituto.

**Si ricorda inoltre che i laboratori sono aule didattiche a tutti gli effetti, se ne raccomanda un corretto utilizzo, il rispetto delle norme di sicurezza ed igiene nonché il riordino e la pulizia da parte degli studenti per quanto di competenza al termine di ogni lezione al fine di garantire il regolare svolgimento delle lezioni successive.**

## **a. IGIENE DEL LAVORO E DEL LABORATORIO**

1. Pulire immediatamente il posto di lavoro appena terminata la preparazione in corso;
2. Non appoggiare recipienti di cottura sui taglieri;
3. Non pulire gli ortaggi sul tagliere dove andranno poi lavorati;
4. Lavare accuratamente gli ortaggi;
5. Pulire i coperchi delle scatole contenenti gli alimenti conservati prima della loro apertura;
6. Lavare e asciugare con cura gli utensili, quindi riporli in modo ordinato;
7. Pulire i piani di lavoro, quindi procedere alla disinfezione con “amuchina” o prodotti simili;
8. Non sedersi sui tavoli di lavoro;
9. Aprire e chiudere le pattumiere esclusivamente mediante pedale e richiuderle non appena si è terminato di usarle;

## **b. NORME DI ANTINFORTUNISTICA**

1. I coltelli e gli eventuali altri corpi taglienti non devono essere lasciati nei lavandini, bensì immediatamente lavati da chi li ha utilizzati;
2. Camminando con un coltello in mano, tenere sempre la punta rivolta verso il basso;
3. Nella fase di disossamento, indossare il grembiule protettivo e il guanto in maglia;
4. Usare sempre i coltelli in direzione opposta al corpo;
5. Non correre in cucina;
6. Per prendere un oggetto caldo, usare torcioni asciutti;
7. Prima di pulire qualsiasi attrezzatura elettrica, staccare l'interruttore o il flusso di corrente;
8. Non bagnare i cavi della corrente elettrica e le parti elettriche dei macchinari;
9. Non schiacciare e non stratonare cavi di alimentazione;
10. Prestare particolare attenzione nella pulizia di attrezzature taglienti o calde per evitare possibili infortuni;
11. Nel caso di caduta accidentale sul pavimento di olio (o di altre sostanze che possano rendere il pavimento scivoloso) asciugare e coprire la parte con sale fino;
12. Non aprire le apparecchiature prima di spegnerle;
13. Non eludere i sistemi di sicurezza dei macchinari elettrici;
14. Farsi spiegare il corretto uso delle attrezzature che non si conoscono;
15. Non lasciare sporgere i manici delle casseruole dal piano di lavoro o di cottura;
16. Non sistemare recipienti contenenti liquidi sui piani alti poiché chi non ne conosce il contenuto può rovesciarseli addosso, con il rischio di ustionarsi qualora il liquido fosse caldo;
17. Evitare di spostare carichi di peso eccessivo;

18. Nel caso in cui si debbano spostare pentole e utensili bollenti, avvisare i colleghi affinché prestino la dovuta attenzione;
19. Non gettare vetri rotti e coperchi di scatole di ferro nella pattumiera;
20. Controllare la posizione degli estintori e la corretta via di fuga da utilizzare, come segnalato sulla piantina presente nel locale;
21. Indossare sempre calzature antiscivolo.
22. E' fatto assoluto divieto agli alunni di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione del docente o l'intervento dell'Assistente Tecnico, nello specifico:
  - Affettatrice
  - Cutter
  - Tritacarne
  - Bollitori
  - Forni
  - Particolari coltelli o attrezzature

In ogni caso è previsto per legge la costante e continua assistenza agli alunni da parte del docente e dell'assistente tecnico durante tutte le operazioni che si svolgono all'interno dei laboratori nelle ore di lezione.

## **ART. 3 – OBBLIGO DELLA DIVISA NEI LABORATORI**

### **a. La divisa**

In laboratorio è obbligatorio entrare e operare con la divisa completa e in ordine.

Poiché la divisa da indossare durante lo svolgimento delle esercitazioni, oltre ad **identificare il ruolo che viene svolto, costituisce obbligo di legge e del regolamento** d'Istituto va indossata in modo completo. Tutti gli allievi sprovvisti della prescritta divisa potranno solamente assistere alle esercitazioni di pratica operativa, non prenderanno parte alla degustazione, indosseranno un camice di servizio e collaboreranno alle operazioni di pulizia con gli ausiliari di turno. Di ciò naturalmente, va tenuto conto sia dal punto di vista didattico, sia disciplinare.

Gli insegnanti tecno-pratici sala e vendita e ricevimento assolveranno il loro compito anche con l'esempio, presentandosi in servizio con adeguato abbigliamento (giacca e cravatta).

Gli insegnanti tecno-pratici di cucina assolveranno il loro compito anche con l'esempio, presentandosi in servizio con adeguata divisa.

Tutti gli alunni sono tenuti ad osservare le seguenti regole per accedere ai laboratori di esercitazioni pratiche:

1. essere in possesso di certificazione HACCP (durante l'anno scolastico si effettueranno corsi specifici organizzati dall'Istituto in collaborazione con laboratori di analisi cliniche);
2. presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa.

Le divise previste sono:

Classi **Prime , Seconde e Terze:**

✚ Per il Laboratorio di Enogastronomia

Per i ragazzi e le ragazze

- Giacca bianca in cotone doppio petto con bottoni in plastica removibili e pantaloni da cucina a quadretti bianchi e blu
- Grembiule bianco con pettorina
- Calzature da cucina antinfortunistica
- Foulard bianco
- Cappello in carta tipo toque

✚ Per il Laboratorio di Sala e Vendita

Per i ragazzi e le ragazze :

- Pantaloni neri con pince taglio classico
- Scarpe nere tipo mocassino o classiche con calzini neri
- Giacca color crema, tipo coreana, senza trecce sulle spalline

✚ Per il Laboratorio Accoglienza

Per i ragazzi e le ragazze :

- Un paio di pantaloni neri in cotone taglio classico
- Camicia bianca in cotone
- Giacca nera
- Gilet nero
- Cravatta rossa
- Scarpe nere tipo mocassino o classiche con calzini neri

## **b. Comportamento nei laboratori**

Durante le esercitazioni gli allievi e le allieve devono indossare la divisa osservando le seguenti disposizioni:

- E' obbligatorio l'uso del cartellino della scuola
- I capelli devono essere puliti e tenuti in modo rigidamente decoroso;
- E' fatto obbligo portare capelli corti e ben curati
- Le allieve, nel caso in cui abbiano capelli lunghi, dovranno tenere la cuffia sulla testa;
- Le mani devono essere particolarmente pulite e curate, unghie corte e senza smalto;
- Per le donne è ammesso un trucco leggero dai colori tenui
- E' inevitabile mantenere una corretta igiene personale
- Durante l'assaggio dei pasti gli studenti dovranno tenere il comportamento da cliente e pertanto, rispettare tutte le regole che si impongono ad un commensale in un ristorante di elevata categoria.
- Non è consentito a nessuno studente allontanarsi arbitrariamente dai laboratori.

- Non sono ammessi orecchini, piercing, anelli, bracciali, collane, tutti oggetti, questi, vistosi e fastidiosi per le esercitazioni;
- Il muoversi in modo inadatto e volgare, le posture sguaiate o rilassate sono da evitare, come pure l'utilizzo di un linguaggio improprio.

Tali regole, tassative per i laboratori, sono per altro consigliate in ogni circostanza. Il comportamento improntato alla cortesia, la scelta di un abbigliamento adeguato unito all'accurata igiene personale, costituiscono elementi irrinunciabili per il corretto esercizio delle diverse professioni a cui questo istituto si prepara.

#### **ART. 4 – Sanzioni**

Oltre alle sanzioni già contenute nel Regolamento d'Istituto, per l'inosservanza delle regole del Regolamento dei laboratori vengono applicate le seguenti sanzioni:

<b>Infrazione</b>	<b>Settore</b>	<b>Sanzione</b>
L'alunno che si presenta senza divisa per la prima volta durante l'anno scolastico	Enogastronomia	Verrà impegnato nel servizio lavaggio-plonge.
	Sala e vendita	Provvedimenti didattici in funzione dell'anno di corso dell'alunno.
L'alunno che si presenta senza divisa per la seconda o terza volta durante l'anno scolastico	Enogastronomia	Annotazione sul registro di classe e valutazione negativa. Prenderà parte alle operazioni di pulizia.
	Sala e vendita	
L'alunno si presenta con la divisa incompleta per una o due volte durante l'anno scolastico	Enogastronomia	Verrà annotato sul registro personale del docente attraverso l'utilizzo di opportuni segni convenzionali. Tale annotazione verrà considerata in sede di valutazione di fine periodo.
	Sala a e vendita	
L'alunno si presenta con la divisa incompleta per la terza volta durante l'anno scolastico	Enogastronomia	Quando l'alunno avrà accumulato 3 segni convenzionali nel corso dell'anno scolastico, verrà assegnato un voto pari a due nel registro che andrà a sommarsi agli altri voti conseguiti dallo studente per la valutazione finale.
	Sala e vendita	