



**Regolamento di Istituto dell'I.I.S.S. Pavoncelli
sul funzionamento dei Laboratori di Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Delibera n. 46 del 12/11/2021**

IL CONSIGLIO DI ISTITUTO

Visto il DPR n.275/99;

Visti i DD.PP.RR n.249/98 e n.235/07;

Visto il D.Lgs n.81/08 e ss.mm.ii.;

**ADOPTA
il seguente Regolamento**

Art.1

Delle premesse

1. I laboratori rappresentano luoghi di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze per esercitare la professione e sono considerati "aule didattiche". Pertanto è strettamente necessario il rigoroso rispetto dell'ambiente, delle attrezzature e di tutti gli utensili, anche in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro (D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.).
2. Relativamente alla manipolazione degli alimenti occorre osservare le leggi igienico-sanitarie vigenti (D.Lgs. 193/07 ex D.Lgs 155/97).
3. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si applicano le regole di etica professionale di settore, che sono oggetto di trattazione in aula nel corso dell'anno scolastico.

Art.2

Norme Generali

1. Docenti, personale ata e studenti devono attenersi alla scrupolosa osservanza delle norme che regolano il funzionamento e l'utilizzo dei laboratori di settore, così indicate:
 - a) l'accesso ai laboratori durante l'orario di lezione è permesso solo agli addetti ai lavori: docenti, allievi, personale ATA;
 - b) tutti gli utenti dei Laboratori, anche quelli esterni, devono conoscere le norme principali del D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii. e applicare il Manuale HACCP in uso;
 - c) l'accesso ai laboratori avviene con la divisa completa e muniti di cartellino di riconoscimento (anche gli insegnanti di sostegno dovranno indossare un camice bianco);
 - d) preliminarmente all'accesso al laboratorio i docenti accompagnatori avranno cura di formare e sensibilizzare gli alunni sulle problematiche della sicurezza.
 - e) tutto il personale che frequenta il laboratorio, deve dimostrare di conoscere il piano di evacuazione dei locali in caso di incendio.
 - f) Non è consentito l'accesso alle esercitazioni con collane, braccialetti, anelli, orologi, unghie rifatte, trucco e comunque con capi di abbigliamento non adeguati al tipo di attività intrapresa;
 - g) l'accesso alla dispensa e ai materiali dei laboratori è permesso durante l'orario stabilito e solo su autorizzazione dell'insegnante
 - h) l'accesso alle macchine e ai computer è consentito solo in presenza del docente o del collaboratore tecnico presente in laboratorio;
 - i) le sale di esercitazione sono da considerarsi aule didattiche e gli allievi non possono allontanarsi dai relativi reparti, se non per giustificati motivi e comunque sempre autorizzati

- dal docente;
- j) Al termine di ogni esercitazione pratica il laboratorio deve essere lasciato pulito ed il materiale in ordine;
- k) Negli spogliatoi non possono lasciarsi oggetti di valore, ma nel caso devono essere consegnati in custodia al docente;
- l) per garantire il miglior funzionamento è inderogabile la massima puntualità sia in entrata che in uscita;
- m) In caso di rotture per negligenza di utensili, la classe in servizio o lo stesso responsabile ne risponderà economicamente;

Art.3
Utilizzo Divise

1. Gli studenti sono tenuti a indossare correttamente la divisa di propria dotazione per le esercitazioni pratiche, così in elenco distinta per biennio unico e triennio professionalizzante:

BIENNIO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ camice bianco (per cucina) ✓ grembiule bianco con pettorina (con logo scuola), ✓ torcione (per cucina) ✓ copricapo bianco di stoffa ✓ pantalone nero taglio classico (per cucina, sala e accoglienza turistica) ✓ camicia bianca (per cucina, sala e accoglienza turistica) ✓ calzature nere (per cucina, sala e accoglienza turistica) ✓ papillon nero ✓ grembiule nero (con logo scuola) ✓ cardigan (per accoglienza turistica)
TRIENNIO CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ giacca bianca classica da cuoco doppio petto con ricamo nome studente (eventuale logo scuola) ✓ pantaloni da cucina modello "sale e pepe" ✓ copricapo bianco stoffa (per le ragazze eventualmente la cuffia) ✓ Foulard bianco ✓ grembiule bianco con pettorina ✓ torcione ✓ calzature antinfortunistiche.
TRIENNIO SALA&VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Giacca nera ✓ pantaloni neri taglio classico per i ragazzi, le ragazze possono a loro scelta sostituire i pantaloni con gonna nera a tubo lunghezza ginocchio ✓ camicia bianca a manica lunga classica ✓ calzini neri lunghi, le ragazze in caso di gonna collant color pelle ✓ scarpe nere classiche tipo mocassino o con lacci, per le ragazze scarpe nere con decolté tacco max 3 cm ✓ papillon nero
TRIENNIO ACCOGLIENZA TURISTICA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Giacca nera ✓ pantaloni neri taglio classico per i ragazzi, gonna nera a tubo lunghezza ginocchio per le ragazze, a loro scelta possono sostituire con i pantaloni ✓ camicia bianca a manica lunga classica ✓ calzini neri lunghi, le ragazze in caso di gonna collant color pelle ✓ scarpe nere classiche tipo mocassino o con lacci, per le ragazze scarpe nere con decolté tacco max 3 cm

	✓ cravatta per i ragazzi, foulard per le ragazze (colore bordeaux)
--	--

2. Altri accessori o indumenti (scarpe da ginnastica, ballerine, cappellini, etc.) che non corrispondono a quelli sopra citati sono da ritenersi elementi assolutamente non conformi alla divisa d'istituto e costituiranno elemento negativo di valutazione didattica.

Art.4

Uso dei Laboratori di Cucina, Pasticceria, Bar, Sala e Vendita

1. Docenti, personale ata, studenti osservano e seguenti norme comportamentali durante l'utilizzo dei laboratori:
 - a. rispettare le norme igieniche previste dall'HACCP
 - b. il lavaggio delle mani è un fattore di prevenzione basilare. Deve diventare un riflesso automatico, immediato per gli operatori del settore, nelle seguenti situazioni:
 - ✓ All'inizio del lavoro;
 - ✓ All'uscita dalla toilette;
 - ✓ Dopo che l'operatore si è toccato la pelle del viso del collo, i capelli e le orecchie
 - ✓ Dopo l'utilizzo del fazzoletto da naso;
 - ✓ Dopo che l'operatore si è schermato la bocca durante uno starnuto o un colpo di tosse;
 - ✓ Dopo aver fumato;
 - ✓ Dopo aver toccato derrate sporche (vegetali con terra, gusci di uova, ecc.);
 - ✓ Dopo aver manipolato alimenti crudi;
 - ✓ Prima della manipolazione di cibi cotti o pronti per il consumo.
 - c. non portare capelli, barba e/o baffi lunghi e in disordine. I capelli lunghi devono essere raccolti nel cappello;
 - d. controllare che il taglio e la pulizia delle unghie siano accurati; le unghie devono essere senza smalto;
 - e. non portare anelli, bracciali od orologi al polso;
 - f. rispettare il divieto di fumare nei reparti;
 - g. non umettare le dita con la saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli, bustine, ecc.;
 - h. parlare sufficientemente distanziati dagli alimenti ed evitare assolutamente starnuti e colpi di tosse su di essi;
 - i. assaggiare non con le dita, ma con un cucchiaino sempre pulito anche se si riassaggia la stessa preparazione.
 - j. obbligo per tutto il personale che manipola, trasforma, somministra cibi e bevande, di dotarsi di divisa specifica. Anche il Personale Docente-Tecnico-Ausiliario si doterà di abbigliamento consono, comunque diverso dagli abiti civili con cui è giunto in laboratorio o quantomeno con camice bianco che li copra.
 - k. consumare i cibi preparati solo dopo l'autorizzazione da parte del docente;
 - l. gli studenti sprovvisti o con divisa incompleta non possono utilizzare i laboratori, ma solo assistere alle esercitazioni, dopo aver indossato un camice di servizio, senza prendere parte alla degustazione e dovranno collaborare alle operazioni di pulizia con gli ausiliari di turno. Verrà quindi informata la famiglia e si terrà conto sia dal punto di vista didattico che disciplinare.
 - m. Gli studenti si astengono dall'utilizzo delle derrate alimentari e dei prodotti, in particolare quelli liquoristici, delle attrezzature e delle apparecchiature in assenza del personale.
 - n. Gli studenti sono tenuti al massimo rispetto ed all'utilizzo conservativo delle dotazioni di laboratorio, in caso dei danni, rotture, distruzione causati deliberatamente/intenzionalmente, la scuola potrà contestarne l'addebito (esigerne il pagamento dalle famiglie).
 - o. Scopo delle esercitazioni è fare acquisire agli alunni adeguate competenze, capacità, abilità tecnico- professionali- personali, attraverso la degustazione delle ricette elaborate, allo

scopo di valutarne il livello qualitativo raggiunto. Ciò riguarda anche le ricette di bar con o senza contenuto alcolico. È fatto assoluto obbligo agli alunni di "ASSAGGIARE" con moderazione detti prodotti, evitando stati di ebbrezza. Eventuali trasgressori, specie se minorenni, dovranno essere prelevati da un Genitore.

- p. Il riordino integrale dei laboratori spetta agli alunni sotto direttive del personale della scuola, è tuttavia fatto obbligo far rispettare agli alunni l'orario di entrata ed uscita prestabiliti.
- q. I laboratori sono aperti occasionalmente al pubblico, preferibilmente appartenente ad enti, associazioni, pubbliche amministrazioni affini all'indirizzo di studio.

Art.5

Uso Laboratori di Accoglienza Turistica (Front Desk, Back Office, Laboratorio Multimediale)

1. L'utilizzo dei laboratori è strettamente legato all'orario scolastico e al personale addetto ai lavori: docenti di laboratorio, studenti, assistenti tecnici di reparto, collaboratori scolastici.
2. L'accesso ai laboratori da parte degli studenti deve avvenire con la divisa completa tranne nei casi autorizzati dal docente (es. ritiro materiali dei laboratori ecc.).
3. Non lasciare negli spogliatoi oggetti di valore ma consegnarli in custodia al docente.
4. Durante le esercitazioni pratiche saranno osservati la massima disciplina ed il massimo ordine.
5. Nei laboratori è severamente vietato mangiare, bere e fumare;
6. I locali di esercitazione sono da considerarsi aule e pertanto gli allievi non possono allontanarsi dai relativi reparti se non per giustificati motivi e in ogni modo sempre con l'autorizzazione del docente.
7. Prima di recarsi al banco del front office per il servizio, presentarsi in classe per l'appello.
8. Indossare la divisa completa, pulita e stirata, tenere i capelli in ordine, ben raccolti e le mani curate; non eccedere con gioielli e orologi.
9. Tenere una corretta postura durante il servizio, evitare di sedersi e conversare con persone di passaggio se non per motivi di servizio.
10. Si osservano i seguenti comportamenti al pubblico:
 - a) Salutare e sorridere sempre
 - b) E' vietato cambiarsi durante le ore precedenti/successive a quelle di ricevimento
 - c) Utilizzare qualsiasi attrezzatura sempre sotto il controllo del docente o dell'assistente tecnico
 - d) Tenere un tono di voce opportuno al ruolo svolto dietro al banco di ricevimento e utilizzare sempre le corrette forme di cortesia
 - e) Evitare di fare giochi inutili e pericolosi
11. L'accesso alle postazioni PC è consentito solo in presenza del docente o dell'assistente tecnico presente in laboratorio.
12. È fatto divieto agli utenti di installare software personali, privi di licenza d'uso e senza le necessarie richieste ed autorizzazioni, qualsiasi dischetto portato da casa deve prima essere visionato dall'Assistente Tecnico o dal Docente per un controllo antivirus.
13. È fatto divieto agli utenti di modificare la configurazione hardware e software dei dispositivi installati in laboratorio.
14. Il laboratorio deve essere lasciato pulito ed il materiale in ordine al termine di ogni esercitazione pratica.
15. È dovere segnalare tempestivamente direttamente al docente o all'assistente tecnico di Laboratorio qualsiasi guasto, malfunzionamento o anomalia del computer assegnato. In caso di rotture per negligenza il responsabile risponderà economicamente del danno.
16. È cura del docente vigilare gli studenti per il corretto uso delle attrezzature e cura dell'Assistente tecnico mantenere tali attrezzature efficienti.