



I.P.S.S.E.O.A. "MEDITERRANEO"



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PULSANO (TA)**

Via Chiesa, 49 - 74026 (TA) - Tel. 099 - 5337510

SEDE COORDINATA DI MARUGGIO Via Crocefisso, 40 - 74020 (TA) - Tel. 099 - 676687

SEDE COORDINATA CASA CIRCONDARIALE (TA)

tarh070002@istruzione.it • PEC: tarh070002@pec.istruzione.it • C.F. 90264330730

www.alberghieromediterraneo.edu.it



I.P.S.S.E.O.A. - "MEDITERRANEO"-PULSANO
Prot. 0002529 del 30/10/2020
(Uscita)

All. 2

REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI: CUCINA - SALA/BAR

I laboratori di cucina, pasticceria e sala-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 del lavoro e in osservanza della normativa igienico sanitaria.

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal seguente regolamento, si applicano le regole di **ETICA PROFESSIONALE** del settore cucina e sala-bar.

ART. 1

L'accesso ai laboratori e/o ai locali annessi non è permesso agli allievi in assenza di un insegnante responsabile o dell'assistente tecnico.

ART. 2

I laboratori di sala e cucina vengono assegnati in base all'orario alle singole classi e ai loro docenti istruttori. Ogni docente è responsabile con la classe del materiale e delle attrezzature che vengono assegnate per lo svolgimento della lezione.

ART. 3

L'utilizzo dei laboratori da parte della classe o gruppi classe è possibile solo durante le ore di lezione assegnate alla specifica classe secondo la scansione oraria e le modalità organizzative previste. Eventuali modifiche di programma dovranno essere autorizzate dal Dirigente Scolastico o suo delegato.

ART. 4

Il compito degli assistenti tecnici, all'interno del laboratorio, è quello di affiancare e coadiuvare il docente durante la lezione, vigilare sugli alunni, custodire e occuparsi della manutenzione del materiale e dei macchinari del laboratorio.

ART. 5

Gli alunni, gli assistenti tecnici e i docenti possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal regolamento di istituto e dalla normativa igienico sanitaria in vigore.

ART. 5 bis

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

per il primo biennio di cucina:

- cappello da cuoco
- giacca coreana bianca
- torcione
- grembiule bianco
- pantalone nero
- scarpe antinfortunistiche bianche

per il secondo biennio e 5° anno di cucina:

- ✓ cappello da cuoco
- ✓ foulard
- ✓ giacca doppiopetto bianca
- ✓ grembiule bianco
- ✓ torcione
- ✓ pantalone da cuoco a strisce verticali
- ✓ scarpe antinfortunistiche bianche

- presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa;
- legare e/o portare capelli corti e ben curati;
- durante le esercitazioni togliere anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing, ecc.;
- mantenere una corretta igiene personale;
- trucco leggero dai colori tenui, unghia corte e senza smalto.

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

per il primo biennio di sala e bar:

- giacca coreana bianca
- torcione
- pantalone nero
- scarpe nere eleganti
- calze nere

per il secondo biennio e 5° anno di sala e bar:

- ✓ pantalone nero
- ✓ scarpe nere eleganti
- ✓ calze nere
- ✓ camicia bianca
- ✓ spencer nero
- ✓ papillon nero
- ✓ torcione

- presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa;
- legare e/o portare capelli corti e ben curati;
- durante le esercitazioni togliere anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing, ecc.;
- mantenere una corretta igiene personale;
- trucco leggero dai colori tenui, unghia corte e senza smalto.

ART. 6

Durante le ore di esercitazione è assolutamente proibito ammettere persone estranee nei laboratori, se non accompagnate da personale tecnico o docente e con il consenso dell'insegnante di turno.

ART. 7

Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i laboratori senza autorizzazione del docente.

ART. 8

Nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi, nello specifico:

- a. affettatrice
- b. cutter o frullatore
- c. tritacarne
- d. forni
- e. particolari coltelli o attrezzature
- f. lampade per la cottura del cibo

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. 9

I laboratori vengono consegnati alla classe e al docente puliti e sanificati. Al termine della lezione (che deve avvenire nell'assoluto rispetto degli orari previsti per non creare disagio alle classi successive) gli alunni, sotto il controllo del docente e dell'assistente tecnico, si occuperanno di

detergere e sanificare tutti i piani di lavoro e i macchinari utilizzati. Inoltre, si occuperanno di sistemare negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie utilizzate di ritorno dal reparto lavaggio.

ART. 10

Al momento della consegna dei laboratori e delle attrezzature, nel caso in cui il docente rilevi che le condizioni degli stessi non sono idonee dal punto di vista igienico sanitario e operativo, dovrà comunicarlo al responsabile di laboratorio che a sua volta provvederà alla comunicazione al Dirigente scolastico.

ART. 11

È vietato sostare o trattenersi nei reparti lavaggio attrezzature.

ART. 12

Agli allievi è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per dieci minuti necessari al cambio delle divise.

ART. 13

Le materie prime da utilizzare per le lezioni vengono fornite dal reparto magazzino all'assistente tecnico, in sua assenza al docente, all'inizio della lezione.

ART. 14

E' vietato danneggiare in qualunque modo l'attrezzatura utilizzata, ed è richiesta particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie visto l'elevato costo degli stessi.

ART. 15

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguente creazione di danni a cose o attrezzature dell'istituto, il docente provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe, il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature, macchinari).

ART. 16

È ASSOLUTAMENTE VIETATO FUMARE NEI LABORATORI E NEGLI SPAZI ANTISTANTI L'EDIFICIO SCOLASTICO.

ART. 17

Durante le ore di lezione l'unico docente autorizzato all'uso del laboratorio è colui che occupa lo stesso con la classe.

ART. 18

Gli insegnanti devono portare a conoscenza degli allievi le principali norme di prevenzione infortuni ed i rischi che essi possono correre non rispettando le stesse.

ART. 19

Non è possibile consumare cibi o bevande all'interno del laboratorio se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa.

ART. 20

Possono essere ammessi in sala ristorante ospiti interni all'istituto e/o esterni soltanto su autorizzazione del Dirigente Scolastico o suo delegato.

ART. 21

Ogni trasgressione da parte degli alunni e del personale al presente regolamento, sarà oggetto di valutazione da parte del Dirigente Scolastico secondo la normativa vigente per gli eventuali provvedimenti disciplinari.

ART. 22

Il presente regolamento va integrato con le istruzioni operative previste dal manuale di autocontrollo necessario ai fini dell'attuazione del decreto legislativo del 09 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche e di tutte le norme antinfortunistiche.

Il Dirigente Scolastico
Bianca Maria BUCCOLIERO
*Il presente documento è stato firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005*