



Ministero dell'Istruzione e del Merito
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "Enrico Gagliardi"

Settore Servizi - Indirizzi:

ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA'ALBERGHIERA-AGRICOLTURA e SVILUPPO RURALE-SERVIZI COMMERCIALI

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale

VVVC02000G: CONVITTO ANNESSO - Via Accademie Vibonesi - tel. 0963/376765

www.ipseoagagliardi.edu.it

Allegato

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

ART.1- RISPETTO DELLE NORMATIVE

1. 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.
2. E' 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.
3. Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale del settore cucina, sala-bar e produzione brassicola.

ART.2- ACCESSO AI LABORATORI

1. L'accesso ai laboratori e/o ai locali annessi non è permesso agli allievi in assenza di un insegnante responsabile. In caso di assenza dell'insegnante la classe non svolgerà attività in laboratorio, ma resterà, salvo diverse disposizioni, nell'aula assegnata.
2. L'ingresso ai laboratori per entrata ed uscita sarà sempre sorvegliato da un collaboratore scolastico al fine di garantire l'ordine e la sicurezza.

ART.3- ORARIO E MANUTENZIONE

1. I laboratori di sala, cucina e birrificio vengono assegnati in base all'orario alle singole classi e ai loro docenti tecnico pratici.

ART.4- UTILIZZO LABORATORI

1. L'utilizzo del laboratorio 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.
2. Eventuali modifiche di programma dovranno essere autorizzate dal Dirigente Scolastico o dal suo collaboratore delegato a tale funzione.

ART.5- ASSISTENTI TECNICI

Il lavoro dell'assistente tecnico

1. È strumentale alla didattica e assicura compiti necessari alla gestione del laboratorio e relativi alle norme di sicurezza, inoltre:
2. Assicura un supporto tecnico all'attività didattica del docente.

L'Assistente tecnico

3. Si occupa di custodire il materiale e le attrezzature presenti in laboratorio;
4. Coadiuvare il docente nella vigilanza degli studenti presenti in laboratorio.

Gli assistenti tecnici, salvo disposizione del D.S. o del D.S.G.A.:

5. Devono rimanere presso il laboratorio loro assegnato. Nel caso del controllo di due laboratori, faranno in modo di garantire il miglior servizio possibile con priorità per eventuali necessità non prevedibili.
6. Provvedono alla conduzione tecnica dei laboratori;
7. Garantiscono il supporto tecnico allo svolgimento delle attività didattiche;
8. Assicurano l'efficienza e la funzionalità dei laboratori;
9. Verificano lo stato di approvvigionamento dei materiali di consumo e prelievo dal magazzino;
10. Al termine di ogni lezione verrà segnalato ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, ammanco, al docente responsabile della classe che provvederà a compilare il modulo previsto.

ART.6- ABBIGLIAMENTO E IGIENE DEGLI ALUNNI

1. Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti dell'abbigliamento professionale come previsto dal regolamento di Istituto e dalla normativa igienico sanitaria in vigore.
2. Tutti gli studenti sprovvisti della prescritta divisa potranno solamente assistere alle esercitazioni, non potranno prendere parte alla degustazione e, per le prime due volte verrà indossato un camice di servizio, rimarranno sotto la sorveglianza dell'insegnante presso il laboratorio loro assegnato.
3. Dalla terza violazione, verrà data immediata annotazione sul registro elettronico e comunicazione alla famiglia.
4. Le note registrate saranno tenute in conto sia dal punto di vista didattico, sia disciplinare e dopo la terza nota sarà convocato un consiglio disciplinare che adotterà le sanzioni del caso.
5. L'acquisto delle divise professionali è a carico degli allievi.
6. La tipologia di divisa di cucina e sala sarà indicata dall'insegnante in riferimento alle indicazioni contenute nel regolamento d'Istituto.
7. Gli studenti appartenenti a fedi religiose che prevedono particolari abbigliamento, previa autorizzazione del Dirigente scolastico, possono indossare divise adeguate al loro status, purchè queste rispettino le norme attinenti l'HACCP.

Igiene della persona

Nei locali destinati allo svolgimento delle attività pratiche laboratoriali per motivi igienici è vietato indossare, durante la manipolazione degli alimenti, orologi, anelli, bracciali, piercing ed orecchini in quanto possibile ricettacolo di microbi e possibile causa di infortuni accidentali. L'igiene personale è un elemento essenziale, che sottolinea anche la professionalità dell'alunno. Nella sua completezza l'aspetto dello studente dovrà essere curato ed ordinato.

ART.7- ESTRANEI

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 del Dirigente Scolastico, previo avviso al docente di turno nel laboratorio. Inoltre, è assolutamente vietato l'accesso ai laboratori ad alunni, docenti e personale A.T.A. non impegnati nelle esercitazioni.

ART.8- ABBIGLIAMENTO DEI DOCENTI E DEI TECNICI

1. Nessun docente, assistente tecnico o collaboratore scolastico può accedere ai laboratori se sprovvisto di abbigliamento previsto dal regolamento e dalla normativa igienico sanitaria e di sicurezza in vigore.
2. Gli insegnanti tecnico-pratici di cucina assolveranno il loro compito anche con l'esempio, presentandosi in servizio con adeguata uniforme. I docenti di laboratorio di sala e vendita svolgeranno il loro compito presentandosi in servizio con adeguato abbigliamento.
3. Gli insegnanti di sostegno e gli assistenti tecnici entrano in laboratorio indossando un camice bianco.

ART.9- DIVIETO DI ABBANDONARE I LABORATORI

1. Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i laboratori senza l'autorizzazione del docente.
2. Nel corso delle Esercitazioni Pratiche gli alunni, per motivi di HACCP, non potranno uscire dal laboratorio nemmeno per l'intervallo che sarà svolto, se possibile all'interno, con eventuale interruzione stabilita dal docente.

ART.10- UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE

Nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi nello specifico: Affettatrice-Cutter-Tritacarne-Bollitori-Forni-Particolari coltelli o attrezzature-Lampade per flambé. E' prevista 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.11- PULIZIA E SANIFICAZIONE

I laboratori vengono consegnati alla classe e al docente puliti e sanificati. Al termine della lezione (che deve avvenire nell'assoluto 5 minuti prima del termine della lezione per consentire il riordino da parte del collaboratore tecnico e 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 gli strumenti/utensili utilizzati esclusi i macchinari di cui all'art 10 del presente regolamento, nonché di sistemare negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie utilizzate di ritorno dal reparto lavaggio.

ART.12- SEGNALAZIONI

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, operativo e di sicurezza, dovrà comunicarlo al Responsabile di Laboratorio e al responsabile dell'HACCP che a loro volta provvederanno alla compilazione dei modelli per la rilevazione delle difformità.

ART.13- DIVIETO DI SOSTARE NEI REPARTI

È vietato sostare o trattenersi nei reparti lavaggio attrezzature o lavanderia.

ART.14- SPOGLIATOI

Per indossare la divisa gli allievi/e dovranno seguire le seguenti indicazioni:

Per la Sede Centrale

- Gli allievi utilizzeranno la propria aula e lasceranno gli zaini, dopo aver prelevato i propri oggetti di valore, in custodia nell'apposito armadio presente nell'atrio dell'Istituto che sarà aperto esclusivamente al termine delle lezioni e sorvegliato dai collaboratori scolastici presenti nella hall. Pertanto, si raccomanda agli alunni la massima attenzione per quanto indicato perché la scuola non è responsabile di eventuali smarrimenti e /o furti di oggetti.
- Le allieve utilizzeranno lo spogliatoio femminile e lasceranno gli zaini in custodia nell'apposito armadio presente nell'atrio dell'Istituto, attenendosi a quanto indicato al punto precedente.

Durante il cambio divisa i docenti sorveglieranno dall'esterno gli allievi, le ragazze saranno sorvegliate dall'esterno dalle collaboratrici scolastiche presenti nel piano, che in caso di necessità, avviseranno i docenti della classe che restano sempre responsabili dei propri allievi.

Per la Sede B11

- Gli allievi e le allieve utilizzeranno i locali adibiti a spogliatoi e lasceranno gli zaini, dopo aver prelevato i propri oggetti di valore, in custodia nell'apposito armadio presente nell'atrio dell'Istituto che sarà aperto esclusivamente al termine delle lezioni e sorvegliato dai collaboratori scolastici presenti nella hall.

E' consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per cinque minuti necessari al cambio delle divise;

Per motivi di sicurezza all'infuori di tale orario è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi, salvo l'urgente necessità, per l'utilizzo dei servizi igienici.

Durante le fasi iniziali e finali del cambio divisa, i docenti Tecnico pratici sono responsabili della propria classe.

ART.15- MATERIE PRIME

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

Al termine della lezione l'eventuale materia prima e/o trasformata rimasta deve essere riconsegnata al reparto magazzino previa compilazione del buono reso. È vietato conservare la materia prima rimanente e/o trasformata dalla lezione in armadi o altri spazi non autorizzati per i seguenti motivi:

- Problematiche Igienico-Sanitarie;
- Problematiche di conservazione;
- Occupazione impropria di spazi riservati per il solo mantenimento temporaneo.

ART.16- RICHIESTA MATERIE PRIME

1. La richiesta delle materie prime per le esercitazioni pratiche di sala e cucina deve essere fatta on line tramite ISOFT dal RE entro il mercoledì della settimana precedente alle esercitazioni
2. La richiesta delle materie prima deve obbligatoriamente seguire la programmazione per classi parallele per come stabilito e soprattutto la stagionalità;
3. Per eventuali materie prime non stagionali non si procederà all'acquisto e per quelli non reperibili sarà data tempestiva comunicazione per la sostituzione;
4. Nella richiesta delle materie prime, si invitano i Docenti ad ordinare quantità idonee per semplici assaggi al fine di evitare sprechi;
5. Il Magazzino sarà disponibile per i prelievi merci dalle ore 8:00 alle 9:00 per il primo turno delle esercitazioni e dalle ore 11:00 alle 12:00 per il secondo turno delle attività di laboratorio;
6. Dopo la richiesta ON LINE non potrà essere effettuata nessuna integrazione, la merce sarà consegnata nella quantità richiesta alla data programmata per la lezione e nulla sarà consegnato fuori ordine e soprattutto fuori dall'orario stabilito;
7. Il Magazzino è accessibile esclusivamente agli addetti, ai Docenti e assistenti tecnici in servizio. È assolutamente vietato inviare gli alunni al magazzino per prelievo merci.

ART.17- RISPETTO DELLE ATTREZZATURE

È 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.18- DANNEGGIAMENTI

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguenti 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, utensile, attrezzatura o macchinari danneggiati.

ART.19- DIVIETO DI FUMO

È assolutamente vietato fumare nei laboratori (anche le sigarette elettroniche);

Nel caso di violazione del divieto di fumo si applicheranno le sanzioni previste dalla normativa vigente e dal regolamento d'Istituto.

ART.20- AUTORIZZAZIONE ALL'UTILIZZO DEI LABORATORI

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

ART.21- INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Gli insegnanti devono portare a conoscenza degli allievi le principali norme di prevenzioni infortuni ed i rischi che essi possono correre non rispettando le stesse. I docenti e gli assistenti tecnici devono costantemente verificare che i ragazzi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

ART.22- CONSUMAZIONE DI CIBI E BEVANDE

1. Agli studenti e ai docenti in esercitazione all'interno del laboratorio non è consentito consumare cibi o bevande se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa;
2. Alla degustazione per la valutazione è chiamato il D.S. e il docente in esercitazione il quale, tuttavia, non può sospendere il controllo e il coordinamento dell'attività della classe.

ART.23- DIVIETO DI CONSUMAZIONE DI CIBI E BEVANDE

Il restante personale della scuola e gli altri studenti non sono autorizzati alla degustazione e/o alla consumazione di cibi nei laboratori.

ART.24- SERVIZIO RISTORANTE

Possono essere ammessi in sala ristorante ospiti interni all'Istituto e/o esterni soltanto su invito del D.S.

ART.25- PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

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

ART.26- INTEGRAZIONI

Il presente regolamento va integrato con le istruzioni operative previste dal manuale di autocontrollo necessario ai fini dell'attuazione del decreto legislativo 155 del 26 Maggio 1997 (HACCP) e successive modifiche e di tutte le norme antinfortunistiche.