



REGOLAMENTO DEI LABORATORI

"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".

Art. 1

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

Gli insegnanti dovranno attenersi al calendario settimanale, valido per l'intero anno scolastico.

Nel caso di esercitazione didattica speciale, alternanza scuola-lavoro e prove concorsuali, l'utilizzo dei laboratori può essere svolto se autorizzato anche in orari diversi rispetto a quello curricolare, in assenza di altre classi all'interno del laboratorio.

I laboratori non devono mai essere lasciati aperti e/o 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 e sanificato, le attrezzature devono essere rimesse al loro posto in perfetto stato, la pulizia deve essere verificata dall'assistente tecnico.

Art. 2

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.3

Per prevenire eventuali infortuni nei laboratori gli allievi devono rispettare scrupolosamente le direttive impartite dai docenti.

Art.4

Si sottolinea l'importanza che l'abbigliamento, nella ristorazione e nell'accoglienza turistica, risponda a criteri di igiene e di decoro.

La divisa è personale e dovrà rispettare ad ogni esercitazione pratica le caratteristiche di igiene e decoro.

L'uso degli spogliatoi è consentito per piccoli gruppi seguendo le indicazioni del docente e del collaboratore scolastico del piano.

All'interno degli spogliatoi non potrà essere lasciato nulla di personale, ogni alunno dovrà avere una custodia per riporre la divisa e una sacca per riporre gli abiti civili.

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 di igiene lavare frequentemente le mani, evitare di toccarsi il naso, la bocca e gli occhi.

Per ragioni igieniche e di professionalità, gli allievi dovranno osservare con scrupolosità la cura e la pulizia della persona:



- A. I capelli devono essere puliti, in ordine, accuratamente legati se lunghi.
- B. Per gli addetti ai servizi alberghieri di cucina è d'obbligo il cappello o la cuffia.
- C. Le mani devono essere sempre pulite, con unghie corte e curate.
- D. Durante le esercitazioni pratiche oggetti vistosi e piercing non devono essere visibili.
- E. Tutti sono tenuti a rispettare il divieto a non masticare gomme durante le ore di laboratorio.

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

Art. 5

Gli allievi impegnati nelle esercitazioni pratiche devono presentarsi nel reparto di competenza in divisa completa.

La divisa oltre ad identificare il ruolo che viene svolto, costituisce obbligo di legge.

L'acquisto della divisa da lavoro è a totale carico degli allievi, regolamentato dalla scuola attraverso ditta vincitrice della gara d'appalto.

Oltre la divisa ogni allievo deve avere con sé determinati strumenti di lavoro (penna, cavatappi, ecc.), i quali fanno parte integrante del corredo professionale.

Durante le esercitazioni pratiche verranno osservati la massima disciplina e il massimo ordine.

Tutti gli studenti sprovvisti 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.

Gli allievi non possono allontanarsi dai relativi laboratori se non per giustificati motivi e comunque sempre con il consenso del docente.

Art. 6

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.

In fase di assaggio delle preparazioni è vietato scambiarsi piatti e posate.

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.

Nessuna pietanza deve uscire dai laboratori né è ammessa la degustazione tranne a quanti coinvolti nell'esercitazione pratica.

Gli alunni sono tenuti ad assumere posture ed atteggiamenti adeguati, evitando l'utilizzo di un linguaggio improprio.

Art. 7

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.

Art. 8

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. 9

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

Gli assistenti tecnici avranno cura di indossare apposito camice, lo stesso vale per gli insegnanti di sostegno e gli assistenti specialistici.



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, sull'apposita scheda e prontamente consegnate in magazzino.

Art. 10

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; pertanto le mani 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.

E' vietato utilizzare prodotti chimici per la pulizia vicino agli alimenti.

Art. 11

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

Art. 12

Intolleranze alimentari e allergie, devono essere comunicate al docente anche 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. 13

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