



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

"Caterina de' Medici"

Gardone Riviera (BS) – 25083 – Via R. Follereau, 1 – Tel. 0365/21107

Desenzano del Garda (BS) – 25015 – Via Michelangelo, 33 – Tel. 030/9120807

PEC: BSRH02000T@pec.istruzione.it – E-mail: BSRH02000T@istruzione.it

www.alberghierodemedici.edu.it C.F.: 87002610175 Cod. fatt.: UF2SEE Cod. min. BSRH02000T



Regolamento per l'utilizzo dei laboratori di Enogastronomia- Pasticceria – Sala & Vendita - (Guardaroba)

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 presente 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. In assenza delle lezioni tecnico-pratiche la responsabilità del laboratorio e dell'uso delle attrezzature sarà assolta esclusivamente dall'assistente tecnico, in tal caso vigerà il divieto assoluto della presenza in laboratorio e dell'uso delle attrezzature da parte del personale docente e ATA non autorizzato.

Art. 2 - I laboratori di sala e cucina e di pasticceria vengono assegnati in base all'orario alle singole classi e ai docenti istruttori. Ogni docente e ogni assistente tecnico sono responsabili con la classe del materiale e delle attrezzature che vengono assegnate per lo svolgimento della lezione. Il docente si impegna a vigilare sulle attrezzature, ad applicare in ogni sua parte il presente regolamento, a effettuare al termine della attività una ricognizione precisa delle attrezzature e dei macchinari e, in assenza dell'assistente tecnico, a chiudere il laboratorio. Segnerà ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, furto ecc., all'assistente tecnico o al Responsabile di laboratorio che provvederà a compilare il modulo di manutenzione macchinario.

Art. 3 - L'utilizzo del laboratorio da parte della classe o di gruppi classe è possibile solo durante le ore di lezione assegnate secondo la scansione oraria e le modalità organizzative previste. Eventuali modifiche di programma dovranno essere autorizzate dal Dirigente Scolastico o del collaboratore-vicario responsabile di plesso.

Art. 4 - Il compito degli assistenti tecnici, all'interno del laboratorio, è quello di affiancare il docente durante la lezione per l'uso delle attrezzature, custodire materiali e attrezzature occupandosi inoltre della loro manutenzione.

Art. 5 - Gli alunni e tutto il personale possono accedere ai laboratori solo se provvisti dell'abbigliamento previsto dal regolamento di Istituto, dalla normativa igienico sanitaria in vigore e i dispositivi di protezione individuale. In mancanza dei requisiti di accesso al laboratorio di cucina, gli alunni verranno allontanati e posti sotto custodia di un collaboratore scolastico o di un insegnante disponibile. Nel laboratorio di sala verranno invitati a permanere in una zona, in silenzio, senza prendere parte alle attività, oppure assegnati al lavaggio delle stoviglie indossando il camice monouso.

Art. 6 - Durante le ore di esercitazione è **assolutamente proibito ammettere persone estranee nei laboratori**, se non accompagnate da personale tecnico o con il consenso dell'insegnante di turno o del Dirigente scolastico.

Tale personale deve indossare sempre abbigliamento conforme H.A.C.C.P.

Art. 7 - Nessun docente, assistente tecnico o collaboratore scolastico può accedere ai laboratori se sprovvisto di abbigliamento previsto dal regolamento e dalla normativa igienico sanitaria in vigore.

Art. 8 - Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i laboratori senza l'autorizzazione del docente. In caso di giustificato allontanamento dell'I.T.P. in servizio la sorveglianza della classe dovrà essere affidata ad un collaboratore scolastico. In tal caso, il collaboratore potrà autorizzare gli allievi all'uso dei servizi igienici.

Art. 9 - Nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi, nello specifico:

a. Affettatrice b. Cutter c. Tritacarne d. Bollitori e. Forni f. Particolari coltelli o attrezzature g. Lampade per la cottura del cibo. In ogni caso deve essere 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. 10 - 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, secondo relativa tabella pubblicata, per non creare disagio alle classi successive) gli alunni e il collaboratore scolastico, sotto il controllo del docente e dell'assistente tecnico, si occuperanno di ripulire 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. 11 - Al termine di ogni lezione e periodicamente, i collaboratori scolastici in servizio presso il suddetto laboratorio dovranno detergere e sanificare i piani di lavoro e tutti gli arredi e svolgere le pulizie previste dal manuale H.A.C.C.P..

Art. 12 - E' vietato al personale non addetto sostare o trattenersi nei reparti lavaggio attrezzature o biancheria durante le ore di esercitazione.

Art. 13 - Agli allievi è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per quindici minuti necessari al cambio delle divise. All'infuori di tale orario è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi se non accompagnati dal docente o da altra persona incaricata a tale mansione.

Art. 14 - 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. 15 - Al termine della lezione l'eventuale materia prima rimasta deve essere chiusa ermeticamente dal docente, in collaborazione con l'assistente tecnico, utilizzando macchine sottovuoto e abbattitore, deve essere etichettata con nome insegnante, scadenza e numero lotto ed essere riposta per la corretta conservazione.

Art. 16. - Frigoriferi e dispense devono essere mantenuti nel rispetto assoluto delle normative igieniche e sanitarie dai collaboratori e dal personale coinvolto nelle esercitazioni.

Art. 17 - È richiesta particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie visto l'elevato costo degli stessi, al fine di evitare danneggiamenti.

Art. 18 - In caso di comportamento inidoneo da parte del personale e degli studenti coinvolti, con conseguente danno a cose o attrezzature dell'Istituto, si provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o della sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

Art. 19 - E' assolutamente vietato fumare nei laboratori così come in ogni altro ambiente o pertinenza dell'istituto. Il divieto è dal regolamento d'istituto esteso anche alle sigarette elettroniche.

Art. 20 - Durante le ore di lezione è autorizzato all'uso del laboratorio il solo docente che lo occupa con la classe.

Art. 21 - Gli insegnanti portano a conoscenza degli allievi le principali norme di prevenzione infortuni ed i rischi che essi possono correre non rispettando le stesse, prima dell'accesso ai laboratori. I docenti devono costantemente verificare che i ragazzi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

Art. 22 - 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. Non è possibile asportare rimanenze di cibi.

Art.23 - Alla degustazione per la valutazione può essere chiamato il Dirigente Scolastico dal docente in esercitazione che, tuttavia, non deve sospendere il controllo e il coordinamento dell'attività della classe.

Il restante personale della scuola non è autorizzato alla degustazione e/o alla consumazione di alcunché nei laboratori.

Art.24 - Possono essere ammessi in sala ristorante ospiti interni all'Istituto e/o esterni soltanto su invito del Dirigente Scolastico. Il restante personale della scuola può usufruire del servizio ristorante, previa prenotazione e pagamento della quota stabilita, rispettando gli orari di servizio delle esercitazioni.

Art. 25 - 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. 26 - 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 e successive modifiche e di tutte le norme antinfortunistiche.

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Tecla Gaio

"Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 ss.mm.ii. e norme collegate"