



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE GIOVANNI FALCONE

Sede Centrale: Via Saccole Pignole n°3 - Asola (MN)
T. 0376-710423 / F. 0376-710425 mail: mnis00800p@istruzione.it
mail-pec: mnis00800p@pec.istruzione.it - web: www.giovanifalcone.edu.it
C.F. 81003730207 - CUU: UF9RB1

Distaccamento: Via dell'Artigianato n°1 - Gazoldo degli Ippoliti (MN) T. 0376-657168



Asola lì, 28/11/2019

Regolamento Dei Laboratori di Enogastronomia e Sala/Vendita

I locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali relative alle discipline *Laboratori dei servizi enogastronomici – Settore Cucina; Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita* sono soggetti al presente regolamento elaborato nel rispetto delle norme di sicurezza del lavoro e igienico-sanitarie attualmente vigenti (D.Lgs 81/08; D.Lgs 193/07; Reg. CE 852/04; L.R. 19/12/2003).

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale del Settore Cucina / Sala e Vendita, che sono oggetto di attenzione nel corso dell'anno.

ART. 1. (Regolamentazioni immediate)

- È fatto obbligo segnalare immediatamente intolleranze/allergie da contatto e da ingestione di alimenti o altre sostanze eventualmente presenti nell'ambiente laboratoriale.
- È fatto obbligo indossare i DPI (dispositivi di protezione individuale) richiesti dall'attività di laboratorio.
- Tutto il personale è tenuto ad indossare la divisa di laboratorio.
- È vietato tenere durante le esercitazioni anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing, ecc.
- È vietato utilizzare durante le esercitazioni telefoni cellulari, ipad, lettori mp3 o apparecchiature similari.
- L'accesso alle attrezzature/macchine è consentito solo al Docente ITP o all'Assistente Tecnico di laboratorio o personale adeguatamente formato, all'interno del progetto didattico di disciplina.

ART. 2. (Normativa generale)

- È vietato fumare in tutti i locali della scuola/laboratorio.
- È vietato l'accesso nei laboratori a tutti coloro che non sono in servizio o comunque non autorizzati dal Dirigente Scolastico.
- È vietato l'accesso ai laboratori agli alunni sprovvisti di divisa completa (cfr. D.P.R. n.327/80 all'art. 42).
- È vietato accedere ai laboratori senza il docente ITP.
- È fatto obbligo negli spostamenti da e per aula/laboratori mantenere un comportamento corretto e rispettoso degli altri e delle attività didattiche, mantenendo un rispettoso silenzio.
- Le operazioni di cambio d'abito non potranno superare il tempo limite di 10 minuti; eventuali deroghe dovranno essere autorizzate dal docente ITP in servizio nella classe.
- Per ciò che concerne le uscite e le entrate in ritardo e la presenza in laboratorio durante le ore di attività didattica si fa riferimento al *Regolamento di Istituto*.
- Per un migliore svolgimento delle attività di laboratorio è importante la massima puntualità sia in entrata che in uscita.
- L'accesso ai laboratori di cucina/sala durante l'orario di lezione è permesso solo agli addetti ai lavori: docenti, assistenti tecnici, allievi, personale ATA, educatori.

- È escluso l'accesso alle esercitazioni con collane, braccialetti, anelli, orologi e comunque con capi di abbigliamento non adeguati al tipo di attività intrapresa.
- L'accesso alla dispensa è riservato al personale tecnico.
- L'accesso ai materiali dei laboratori è permesso durante l'orario stabilito e solo su autorizzazione dell'insegnante.
- L'accesso alle attrezzature/macchine è consentito solo al Docente ITP o all'Assistente Tecnico di laboratorio o personale adeguatamente formato, all'interno del progetto didattico di disciplina.
- Le sale di esercitazione sono da considerarsi aule e pertanto gli allievi non possono allontanarsi dai relativi reparti se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del Dirigente/ Docente come da *Regolamento di Istituto*.
- Il laboratorio deve essere lasciato pulito ed il materiale in ordine al termine di ogni esercitazione pratica.
- È vietato lasciare negli spogliatoi oggetti di valore.
- In caso di rotture per negligenza di utensili, la classe in servizio o lo stesso responsabile ne risponde economicamente.
- Non è possibile consumare cibi o bevande durante le ore di attività didattiche pratico/laboratoriali se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa su autorizzazione del docente.
- Durante le lezioni teoriche e pratiche è vietato scherzare con le mani, offendersi tra compagni o lanciarsi il cibo.

ART. 3. (La divisa)

Tenuta della divisa per gli alunni del corso di enogastronomia

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

- Presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa.
- La Divisa di laboratorio obbligatoria è composta da: cappello foulard/triangolo, giacca a doppio petto con logo dell'Istituto, grembiule, torcione, pantaloni sale e pepe, calzini bianchi di cotone, scarpe antinfortunistiche.

Tenuta della divisa per gli alunni del corso di sala e vendita

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

- Presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa.
- La Divisa di laboratorio obbligatoria è composta da: pantaloni neri, grembiule sommelier con logo dell'Istituto, calzini o calze nere, mocassini/decolté nere.
- Cartellino di riconoscimento.

Altri accessori o indumenti (**scarpe da ginnastica, ballerine, cappellini, bandane**) 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.

La divisa da indossare durante lo svolgimento delle esercitazioni, identifica il ruolo e pertanto va indossata in modo completo. **In mancanza totale o parziale di tale divisa, gli allievi non potranno accedere ai laboratori e pertanto partecipare alle esercitazioni di laboratorio.**

ART. 4. (Norme Generali Igiene/Etica della persona)

- È fatto obbligo legare o portare capelli corti e ben curati.
- È vietato tenere durante le esercitazioni anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing o altri oggetti che potrebbero causare un infortunio.
- Sono ammessi piccoli orecchini per le ragazze.
- È inevitabile mantenere una corretta igiene personale.

- Le unghie devono essere corte e senza smalto.
- Per le ragazze è ammesso un trucco leggero dai colori tenui.
- Non è consentito a nessuno studente allontanarsi arbitrariamente dai laboratori.
- Non sono assolutamente permessi gesti e termini scurrili.
- Durante l'assaggio dei pasti gli studenti dovranno tenere il comportamento da cliente e pertanto, rispettare tutte le regole che si impongono a un commensale in un ristorante di elevata categoria.

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. 5 (Compiti di vigilanza del docente)

Ogni docente è responsabile 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 dell'attività una ricognizione sommaria delle attrezzature e dei macchinari utilizzati e a segnalare ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento ecc., al D.S.G.A.

ART. 6 (normativa generale antinfortunistica e igiene dei locali)

Antinfortunistica

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. I docenti devono costantemente verificare che i ragazzi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

In particolare, vanno rispettate le seguenti attenzioni:

- Indossare i DPI per poter accedere al laboratorio (calzature antinfortunistiche, ecc.).
- È vietato lasciare i coltelli e gli eventuali altri corpi taglienti nei lavandini; vanno bensì lavati immediatamente da chi li ha utilizzati e riposti nell'apposito spazio dedicato.
- È vietato correre all'interno dei laboratori di cucina/sala.
- È vietato bagnare i cavi della corrente elettrica e le parti elettriche dei macchinari.
- È vietato schiacciare e strattonare i cavi di alimentazione.
- È vietato aprire le apparecchiature prima di spegnerle.
- È vietato eludere i sistemi di sicurezza dei macchinari elettrici.
- È vietato lasciare sporgere i manici delle casseruole dal piano di lavoro o di cottura.
- È vietato sistemare recipienti contenenti liquidi sui piani alti poiché chi non ne conosce il contenuto può rovesciarseli addosso, con il rischio di ustionarsi qualora il liquido fosse caldo.
- È vietato gettare vetri rotti e coperchi di scatole di ferro nella pattumiera.
- Camminando con un coltello in mano, tenere sempre la punta rivolta verso il basso.
- Nella fase di disossamento, vanno indossati il grembiule protettivo e il guanto in maglia.
- Usare sempre i coltelli in direzione opposta al corpo.
- Per prendere un oggetto caldo, usare torcioni asciutti.
- Prima di pulire qualsiasi attrezzatura elettrica, staccare l'interruttore o il flusso di corrente.
- Prestare particolare attenzione nella pulizia di attrezzature taglienti o calde per evitare possibili infortuni.
- Nel caso di caduta accidentale sul pavimento di olio (o di altre sostanze che possano rendere il pavimento scivoloso) asciugare e pulire immediatamente.
- È necessario farsi spiegare il corretto uso delle attrezzature prima del loro utilizzo.
- È vietato spostare carichi di peso eccessivo.
- Nel caso in cui si debbano spostare pentole e utensili bollenti, è opportuno avvisare i colleghi affinché prestino la dovuta attenzione.
- Controllare la posizione degli estintori e la corretta via di fuga da utilizzare, come segnalato sulla piantina presente nel locale.

- I macchinari elettrici devono essere utilizzati secondo le relative norme di istruzione. Nessun alunno può manipolare, mettere in funzione, utilizzare in modo autonomo, senza l'autorizzazione e la supervisione del docente ITP/assistente tecnico o docente adeguatamente formato, macchinari di qualsiasi tipo, nello specifico quelli più pericolosi:

Affettatrice
Cutter
Tritacarne
Forni
Particolari coltelli o
attrezzature
Macchina espresso e
Tritaghiaccio.

È prevista 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.

Igiene e pulizia dei locali

Per le norme sulla conservazione e rispetto dell'edificio scolastico e delle suppellettili, nonché al risarcimento dei danni arrecati si rimanda al *Regolamento di Istituto*.

Si ricorda inoltre che i laboratori sono aule didattiche a tutti gli effetti, se ne raccomanda quindi un corretto utilizzo, il rispetto delle norme di sicurezza ed igiene, nonché il riordino e la pulizia da parte degli studenti per quanto di competenza al termine di ogni lezione al fine di garantire il regolare svolgimento delle lezioni successive. Vanno rispettate le seguenti attenzioni:

- Pulire immediatamente il posto di lavoro, comprese le attrezzature/apparecchiature che entrano a diretto contatto con l'alimento, appena terminata la preparazione in corso.
- Non appoggiare recipienti di cottura sui taglieri.
- Non pulire gli ortaggi non lavati sul tagliere dove andranno poi lavorati.
- Lavare accuratamente gli ortaggi.
- Pulire i coperchi delle scatole contenenti gli alimenti conservati prima della loro apertura.
- Lavare e asciugare con cura gli utensili, quindi riporli in modo ordinato.
- Pulire i piani di lavoro, quindi procedere alla disinfezione.
- Non sedersi sui tavoli di lavoro.
- Aprire e chiudere le pattumiere esclusivamente mediante pedale e richiuderle non appena si è terminato di usarle.
- Lavare personalmente tutti i piccoli utensili e tutti gli accessori delle apparecchiature e riporli immediatamente.
- Pulire a fine di ogni servizio tutta l'attrezzatura di cucina (grande/piccola), in particolare il blocco cucina, al quale vanno tolte tutte le parti smontabili.
- Pulire a fine di ogni servizio tutta l'attrezzatura di sala (porcellanato/stoviglie/bicchieri/posateria), oltre tutta la minuteria utilizzata in ogni preparazione.
- I frigoriferi e gli armadietti devono essere mantenuti nel rispetto assoluto delle normative igieniche e sanitarie.
- Al termine della lezione, 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.
- Rispettare le regolamentazioni in materia di igiene, D.Lgs 193/07 (HACCP) "attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari".

ART. 7. (Utilizzo dei locali)

L'utilizzo dei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali da parte della classe o gruppi di allievi 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.

ART. 8. (Ruolo dell'Assistente Tecnico)

Il compito dell'assistente tecnico è quello di affiancare e coadiuvare il docente durante la lezione, vigilare sugli alunni, custodire e occuparsi della manutenzione dei macchinari e del materiale.

Durante le esercitazioni è obbligatoria la presenza dell'Assistente Tecnico in laboratorio.

E' fatto divieto all'Assistente Tecnico, di portare materiale di varia natura al di fuori del laboratorio, salvo autorizzazione del Dirigente o suo Delegato.

ART. 9. (Forniture e predisposizione dei materiali)

Le materie prime da utilizzare per le lezioni vengono fornite dall'Ufficio Acquisti e vengono predisposte dall'assistente tecnico o, in sua assenza, dal docente, all'inizio della lezione.

ART. 10. (Danneggiamenti)

È vietato danneggiare in qualunque modo l'attrezzatura utilizzata ed è richiesta particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie.

In caso di comportamento negligente, con conseguente creazione di danni a cose o attrezzature, la Scuola provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato.

ART. 11. (Divieto di fumo)

È assolutamente vietato fumare nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/ laboratoriali.

ART. 12. (Manuale H.A.C.C.P.)

Il presente regolamento va integrato con le istruzioni operative previste dal piano di autocontrollo necessario ai fini dell'attuazione del D.Lgs 193/07 e successive modifiche e di tutte le norme antinfortunistiche.

ART. 13. (Raccolta differenziata dei rifiuti)

Durante le attività laboratoriali vanno rispettati, con supervisione del tecnico di laboratorio e del docente ITP, la normativa del Comune, nonché il *Regolamento di Istituto* in termini di raccolta differenziata dei rifiuti.

Approvato dal Consiglio d'Istituto con Delibera n°60 del 28-11-2019.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giordano Pachera

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993