



Ministero dell'istruzione e del merito
Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it

PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



REGOLAMENTO LABORATORI ENOGASTRONOMIA

Approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 113 del 18 maggio 2023

I laboratori rappresentano luoghi dove si acquisiscono conoscenze, competenze e capacità per esercitare la professione e sono a tutti gli effetti aule didattiche. È strettamente necessario che vi sia il **rispetto per l'ambiente e il corretto utilizzo delle attrezzature e degli utensili**, anche in adempimento alle norme di sicurezza sugli ambienti di lavoro (D.Lgs. 81/2008); per quanto riguarda la manipolazione degli alimenti occorre osservare le leggi igienico-sanitarie attualmente vigenti (D.Lgs. 193/07 ex D.Lgs 155/97). Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole generali previste nel Regolamento di Istituto e quelle di etica professionale del settore cucina, che saranno oggetto di lezione nel corso dell'anno scolastico.

Descrizione delle divise

Classi prime e seconde

- giacca bianca classica da cuoco doppio petto (con logo dell'Istituto);
- grembiule bianco con o senza pettorina;
- copricapo bianco di stoffa (per le ragazze eventualmente la cuffia);
- pantaloni neri taglio classico (da utilizzare per cucina, sala e accoglienza turistica);
- calzature nere antinfortunistica (da utilizzare per cucina);
- calzature nere (da utilizzare sala e accoglienza turistica);
- camicia bianca (da utilizzare per accoglienza turistica);
- grembiule nero con pettorina (da utilizzare per sala con logo dell'Istituto).

Triennio

Enogastronomia/Prodotti Dolciari

- giacca bianca classica da cuoco doppio petto (con logo dell'Istituto);
- grembiule bianco con o senza pettorina;
- torcione;
- copricapo bianco di stoffa (per le ragazze eventualmente la cuffia);
- pantaloni da cucina neri;
- calzature antinfortunistiche.

Sala e Vendita

- pantaloni neri taglio classico, le ragazze sostituiscono i pantaloni con gonna nera a tubo lunghezza ginocchio;
- camicia bianca a manica lunga classica;
- calzini neri, le ragazze in caso di gonna collant color pelle;

- scarpe nere classiche tipo mocassino o con lacci, per le ragazze scarpe nere con décolleté tacco max 3 cm;
- Giacca nera modello femminile a tre bottoni (con logo dell'Istituto);
- Giacca nera modello maschile (con logo dell'Istituto);
- cravatta nera per ragazzi/e.

Accoglienza Turistica

- pantaloni neri taglio classico, le ragazze possono a loro scelta sostituire i pantaloni con gonna nera a tubo lunghezza ginocchio;
- camicia bianca a manica lunga classica;
- calzini neri, le ragazze in caso di gonna collant color pelle;
- scarpe nere classiche tipo mocassino o con lacci, per le ragazze scarpe nere con décolleté tacco massimo 3 cm;
- Giacca nera con logo dell'Istituto.

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.

Norme Generali

- L'accesso ai laboratori durante l'orario di lezione è permesso solo agli addetti ai lavori: docenti, allievi, personale ATA, docenti di sostegno, educatori.
- Tutti gli utenti dei Laboratori, anche quelli esterni, devono conoscere le norme principali del T.U. 81/2008 e applicare il Manuale HACCP in uso nei laboratori.
- L'accesso ai laboratori deve avvenire con la divisa completa.
- Gli insegnanti di sostegno e gli educatori dovranno indossare un camice bianco.
- I docenti avranno cura di formare e sensibilizzare gli alunni sulle problematiche della sicurezza.
- Tutto il personale che frequenta il laboratorio deve conoscere il piano di evacuazione dei locali in caso di incendio.
- Durante le esercitazioni pratiche verranno osservati la massima disciplina e il massimo ordine.
- È escluso l'accesso alle esercitazioni con collane, braccialetti, anelli, orecchini (per i maschi) e piercing, orologi e comunque con capi di abbigliamento non adeguati al tipo di attività intrapresa.
- L'accesso al magazzino è riservato ai soli assistenti tecnici. Gli alunni dovranno attendere fuori dalla porta e non potranno in nessun modo prelevare alimenti o bevande senza un eventuale autorizzazione da parte del personale tecnico.
- L'utilizzo dei macchinari e dei computer da parte degli studenti è consentito solo in presenza del docente o dell'assistente tecnico.
- Gli allievi non possono allontanarsi dai relativi reparti se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del docente.
- Il laboratorio deve essere lasciato pulito ed il materiale in ordine al termine di ogni esercitazione pratica.
- Gli oggetti di valore devono essere riposti negli appositi armadietti muniti di lucchetto personale collocati negli spogliatoi.
- È richiesta la massima puntualità sia in entrata che in uscita.

- In caso di rottura o danneggiamento per negligenza di utensili i responsabili, se identificati, ne risponderanno economicamente.

Uso dei Laboratori di Cucina, Pasticceria, Bar, Sala e Vendita

- Rispettare le norme igieniche previste dall'HACCP.
- Il lavaggio delle mani è un fattore di prevenzione basilare. Deve diventare un riflesso automatico, immediato per gli operatori del settore, nelle seguenti situazioni:
 - all'inizio del lavoro;
 - all'uscita dalla toilette;
 - dopo che l'operatore si è toccato la pelle del viso del collo, i capelli e le orecchie;
 - dopo l'utilizzo del fazzoletto da naso;
 - dopo che l'operatore si è schermato la bocca durante uno starnuto o un colpo di tosse;
 - dopo aver toccato derrate sporche (vegetali con terra, gusci di uova, ecc.);
 - dopo aver manipolato alimenti crudi.
- Non portare capelli, barba e/o baffi in disordine. i capelli lunghi devono essere raccolti nel cappello (cucina).
- Controllare che il taglio e la pulizia delle unghie siano accurati; le unghie devono essere senza smalto.
- Non portare anelli, bracciali od orologi al polso.
- Non umettare le dita con la saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli, bustine, ecc.
- Parlare sufficientemente distanziati dagli alimenti ed evitare assolutamente starnuti e colpi di tosse su di essi.
- Assaggiare non con le dita, ma con un cucchiaino sempre pulito anche se si riassaggia la stessa preparazione.
- Obbligo per tutto il personale che manipola, trasforma, somministra cibi e bevande, di dotarsi di divisa specifica. Anche il personale docente-tecnico-ausiliario si doterà di abbigliamento consono, comunque diverso dagli abiti civili con cui è giunto in laboratorio o quantomeno con camice bianco che li copra.
- Consumare i cibi preparati solo dopo l'autorizzazione da parte del docente.
- Gli alunni sprovvisti o con divisa incompleta non possono utilizzare i laboratori ma solo assistere alle esercitazioni. Dopo aver indossato un camice di servizio, senza prendere parte alla degustazione e dovranno collaborare alle operazioni di pulizia con gli ausiliari di turno. Verrà quindi informata la famiglia e se ne terrà conto sia dal punto di vista didattico che disciplinare.
- I docenti si asterranno dall'utilizzo delle derrate alimentari e dei prodotti, in particolare quelli liquoristici, delle attrezzature e delle apparecchiature in assenza dell'assistente tecnico.
- Gli alunni sono tenuti al massimo rispetto ed all'utilizzo conservativo delle dotazioni di laboratorio, in caso di danni, rotture, distruzione causati deliberatamente la scuola potrà contestarne l'addebito (esigerne il pagamento dalle famiglie).
- Il riordino integrale dei laboratori spetta agli alunni sotto le direttive del docente e con il controllo dell'assistente tecnico.

Uso Laboratori di Accoglienza Turistica

(Front Desk, Back Office, Laboratorio Multimediale)

- L'utilizzo dei laboratori è strettamente legato all'orario scolastico e al personale addetto ai lavori: docenti di materia e di sostegno, educatori, allievi e personale ATA.

- L'accesso ai laboratori da parte degli studenti deve avvenire con la divisa completa tranne nei casi autorizzati dal docente (es. ritiro materiali dei laboratori ecc.).
- Durante le esercitazioni pratiche saranno richiesti la massima disciplina ed il massimo ordine.
- Nei laboratori è severamente vietato consumare cibi e bevande.
- Gli allievi non possono allontanarsi dai relativi reparti se non per giustificati motivi e in ogni modo sempre con il permesso del docente.
- È necessario indossare la divisa completa, pulita e stirata, tenere i capelli in ordine, ben raccolti e le mani curate; non eccedere con gioielli e orologi.
- Tenere una corretta postura durante il servizio, evitare di sedersi e conversare con persone di passaggio se non per motivi di servizio.
- Utilizzare qualsiasi attrezzatura sempre sotto il controllo del docente o dell'assistente tecnico.
- Tenere un tono di voce opportuno al ruolo svolto dietro al banco di ricevimento e utilizzare sempre le corrette forme di cortesia.
- L'accesso alle postazioni è consentito solo in presenza del docente o dell'assistente tecnico.
- È fatto divieto agli utenti di installare software personali, privi di licenza d'uso e senza le necessarie richieste ed autorizzazioni.
- È fatto divieto agli utenti di modificare la configurazione hardware e software dei dispositivi installati in laboratorio.
- il laboratorio deve essere lasciato pulito ed il materiale in ordine al termine di ogni esercitazione pratica;
- È doveroso segnalare tempestivamente al docente o al tecnico di laboratorio qualsiasi guasto, malfunzionamento o anomalia del computer assegnato. In caso di guasti dovuti a negligenza o incuria il responsabile risponderà economicamente del danno.
- Sarà cura degli insegnanti vigilare gli alunni per il corretto uso delle attrezzature e cura dell'assistente tecnico mantenere tali attrezzature aggiornate ed efficienti.