



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## REGOLAMENTO INTERNO PER I LABORATORI ENOGASTRONOMICI (CUCINA, SALA E VENDITA)

### CAP. I - NORME GENERALI

1. L'utilizzo dei laboratori non è consentito ai non addetti ai lavori
2. Non è consentito transitare o sostare nei laboratori da parte degli studenti, delle studentesse e di altro personale non autorizzati e/o impegnati in concorsi/esercitazioni/attività/progetti.
3. Non è consentito l'accesso ai laboratori per parlare con un docente ITP, da parte degli studenti e/o delle studentesse, se non dopo essere stati previamente annunciati dal collaboratore scolastico di piano.
4. Gli studenti e le studentesse devono osservare un comportamento consono alla propria figura professionale improntato alla serietà, alla gentilezza, all'autocontrollo e alla disciplina.
5. Lo spostamento degli studenti e delle studentesse dalle aule verso i laboratori e gli spogliatoi dovrà avvenire attenendosi alle indicazioni del docente. Durante le operazioni di cambio vestiario in entrata e in uscita la vigilanza è affidata ai collaboratori di piano in cui avvengono tali operazioni.
6. Lo svolgimento di esercitazione tecnico-pratiche di settore prevede il possesso della **divisa completa**.
7. Per gli studenti e le studentesse, **sprovvisi di divisa e/o componenti di essa** dovrà essere attivata la seguente procedura:
  - 1<sup>a</sup> volta senza divisa: lo studente dovrà essere segnalato, a cura del docente di laboratorio, alla vicepresidenza che provvederà ad assegnarlo, tramite collaboratore scolastico, ad una classe parallela per il numero di ore di laboratorio previste nella giornata. Contestualmente, la vicepresidenza, per il tramite della segreteria, comunicherà il caso ai genitori. Il docente di laboratorio indicherà che lo/la studente/studentessa è sprovvisto/a di divisa nella sezione "**note**" del registro di classe. Tale annotazione sarà valevole come ammonizione e potrà influire negativamente sulla valutazione dello studente.
  - 2<sup>a</sup> volta senza divisa: lo studente dovrà essere segnalato, a cura del docente di laboratorio, alla vicepresidenza che provvederà ad avvisare i genitori invitandoli ad attivare la procedura prevista per il rientro anticipato e autorizzato del/della proprio/a figlio/figlia. Inoltre, il giorno seguente la famiglia dovrà accompagnare il/la proprio/a figlio/figlia a scuola.
8. I visitatori (ad es. scolaresche per l'orientamento) potranno accedere ai locali di cucina solo se autorizzati dalla dirigenza indossando divisa usa e getta.
9. I docenti in compresenza (sostegno, scienze alimenti) con gli ITP durante l'esercitazione dovranno indossare anch'essi appositi camici e cuffiette o cappelli in cotone avvalendosi del servizio lavanderia.
10. Tutto il personale coinvolto nelle esercitazioni, cuochi, collaboratori scolastici, assistenti tecnici di cucina e sala dovrà rispettare l'obbligo di divisa di settore o camice (secondo il proprio profilo professionale), idonee calzature antinfortunistiche e cappello o cuffietta. Anche il personale di magazzino dovrà indossare il camice e le idonee calzature.



## **CAP II - NORME DI SERVIZIO**

1. Gli studenti e gli studenti dovranno comunicare tempestivamente al docente la mancanza di divisa in modo da poter attuare velocemente la procedura indicata al art. 7. Cap. I - Norme generali.
2. Gli studenti e le studentesse dovranno attendere il docente in classe prima di recarsi negli spogliatoi.
3. Negli spostamenti verso gli spogliatoi, i laboratori e le aule e viceversa gli studenti dovranno mantenere un comportamento corretto e rispettoso e percorrere i corridoi in modo ordinato e in silenzio.
4. I locali spogliatoio, divisi per sesso, sono dotati di appositi armadi per la custodia degli abiti e sono dislocati nel piano interrato. Il collaboratore scolastico di piano è consegnatario delle chiavi degli spogliatoi e degli armadi. Quest'ultimo è responsabile dell'apertura e chiusura degli stessi. In caso di assenza del collaboratore scolastico di piano sarà necessario rivolgersi all'assistente tecnico di magazzino.
5. Gli studenti e le studentesse si atterrano al regolamento relativo all'uso degli spogliatoi.
6. Le operazioni di cambio divisa dovranno svolgersi nel minor tempo possibile, massimo 10 minuti, in silenzio e avendo cura della pulizia e dell'ordine dello stesso.
7. terminate le operazioni di cambio vestiario, prima di accedere ai laboratori, gli studenti e le studentesse, dovranno lavarsi e disinfettarsi le mani adeguatamente.
8. Nei laboratori e in classe dovrà essere osservata la massima igiene della persona.
9. I laboratori (cucina, sala ristorante, bar e reception) sono da considerarsi aule didattiche, pertanto gli studenti e le studentesse non possono allontanarsi dai reparti in cui operano se non per giustificati motivi e, comunque, sempre dopo aver chiesto il permesso al docente di riferimento.
10. Durante le ore di esercitazione tecnico - pratiche di laboratori non è consentito l'uso del telefono cellulare.
11. Gli studenti e le studentesse in esercitazione dovranno usare i bagni adiacenti ai laboratori e non quelli dislocati su piani diversi.
12. Anche il personale addetto alla ristorazione in servizio userà i bagni a essi destinati nei settori di propria competenza.
13. La richiesta di attrezzature da acquistare per la didattica dovrà essere trasmessa all'Ufficio Tecnico.
14. Per la partecipazione ai concorsi ed eventi in cui sia richiesto il prelievo di attrezzature, il docente referente dello stesso, compilerà un apposito modulo di richiesta dettagliato consegnandolo all'assistente tecnico o U.T. Al termine delle attività previste, il docente riconsegnerà il materiale facendosi controfirmare il formulario redatto in precedenza. Altresì, in caso di smarrimento delle attrezzature occorrerà procedere alla redazione del relativo verbale.
15. Durante lo svolgimento delle esercitazioni, il personale preposto alle cucine dovrà sistemare le varie attrezzature e riporle negli appositi cassetti, armadi e scaffali; gli studenti e le studentesse collaboreranno con il personale all'uopo designato.



### **Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

16. Ogni esercitazione si concluderà con il consumo di tutto quanto realizzato. In casi eccezionali, qualora dovesse residuare del prodotto deperibile, lo stesso dovrà essere reso disponibile per il convitto o, in alternativa, essere avvolto in pellicola o chiuso sottovuoto, etichettato con indicazione del prodotto e data di confezionamento. Il venerdì e/o giorni precedenti a chiusura prolungata della scuola, tutto il prodotto deperibile, anche se etichettato, dovrà essere cestinato a cura degli assistenti tecnici di settore per facilitare la pulizia del frigo e della cella. Lo stesso dicasi per il prodotto in evidente stato di avaria.
17. Agli studenti e alle studentesse è assolutamente vietato manipolare o mettere in funzione i macchinari senza l'autorizzazione del docente o dell'assistente tecnico.
18. Gli assistenti tecnici cureranno la manutenzione ordinaria, segnalando eventuali guasti delle attrezzature all'ufficio di segreteria e all'UT evitando, al contempo, l'uso improprio delle stesse apponendovi la scritta GUASTO.
19. Il personale incaricato del controllo temperatura dei frigoriferi, celle e congelatori, dovrà monitorare la stessa sia in entrata sia a fine servizio.
20. Il consumo del prodotto realizzato durante le esercitazioni è parte integrante dell'attività didattica, pertanto gli alunni a tavola dovranno mantenere un comportamento consono alla circostanza.
21. È vietato consumare i prodotti preparati al di fuori dei luoghi preposti o distribuirlo all'esterno dei reparti di ristorazione senza la dovuta autorizzazione del docente.
22. I laboratori, al termine delle esercitazioni, dovranno essere lasciati in perfetto ordine nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza previste.
23. Il presente regolamento potrà essere rivisto, ampliato e migliorato ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

### **CAP. III - PRESCRIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

1. Prima di accedere ai locali lavarsi e disinfettarsi le mani
2. Non fumare.
3. Non parlare, non tossire e non soffiarsi il naso in prossimità degli alimenti.
4. Non assaggiare il cibo con le dita.
5. Non indossare anelli, collane, bracciali, orologi, orecchini e quanto altro possa essere ricettacolo di sporco o favorire incidenti sul lavoro.
6. Non sedersi sui tavoli di lavoro.
7. Non utilizzare lo smalto e altri prodotti da cosmesi.
8. È vietato lavorare con trattamenti di *nail extension* (ricostruzione unghie).
9. Non portare capelli, barba o baffi in disordine.
10. Non manipolare alimenti in presenza di tagli, escoriazioni e/o ferite non protette.
11. Curare la pulizia della propria persona lavandosi quotidianamente.
12. Presentarsi in servizio con abiti da lavoro puliti e calzature specifiche (diverse da quelle che si usano all'esterno).
13. Indossare idoneo copricapo.
14. Tenere aggiornato il proprio certificato di formazione per alimentaristi.
15. Mantenere pulite e disinfettate tutte le superfici che sono a contatto con gli alimenti.
16. Lavarsi frequentemente le mani.
17. Controllare sempre la data di scadenza dei prodotti.
18. Verificare costantemente la pulizia di tutti gli utensili e attrezzature che si intendono utilizzare.
19. Segnalare tempestivamente malattie gastrointestinali e affezioni respiratorie.



**Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**20. Lavarsi le mani frequentemente**, e in particolare:

- dopo l'uso della toilette
- dopo aver starnutito
- dopo aver tossito
- dopo aver toccato parti del corpo come naso, bocca, orecchie, capelli, ecc.
- dopo aver manipolato materia prima sporca
- dopo aver manipolato i gusci delle uova
- dopo aver manipolato i rifiuti e altre superfici sporche
- dopo aver manipolato materie prime crude
- prima di manipolare cibi cotti
- ogni volta che si manipola un nuovo alimento
- all'inizio del lavoro.

21. Usare i guanti monouso, quando richiesto.

22. Tenere costantemente pulito e in ordine i locali utilizzati.

23. All'arrivo delle merci controllare sempre la rispondenza tra ciò che è stato ordinato e ciò che viene fornito.

24. Controllare la data di scadenza, l'integrità delle confezioni e lo stato di freschezza dei prodotti.

25. Controllare le condizioni di trasporto degli alimenti ordinati (temperatura, pulizia, idoneità del mezzo di trasporto).

26. Rifiutare la merce non idonea o trasportata in non adatte condizioni.

27. Verificare che non venga interrotta la catena del freddo durante il trasporto e la consegna dei prodotti surgelati o congelati.

28. Disporre gli alimenti in modo appropriato e suddivisi per genere merceologico.

29. Sistemare la merce in arrivo secondo il sistema FIFO.

30. Stoccare gli alimenti rispettando le specifiche temperature di conservazione.

31. Proteggere adeguatamente i prodotti aperti.

32. Controllare periodicamente le scadenze.

33. Conservare gli alimenti in idonei contenitori o coperti da carta pellicola.

34. Gli alimenti pronti o deperibili non devono sostare a temperatura ambiente per tempi prolungati e senza adeguata protezione.

35. Verificare e registrare giornalmente la temperatura dei frigoriferi e celle in dotazione ai locali.

36. Conservare separatamente e in armadio chiuso i detersivi e i prodotti chimici.

37. Non lasciare i prodotti nei liquidi di scongelamento (usare apposita griglia).

38. Scongelare gli alimenti in frigo e non a temperatura ambiente.

39. Non ricongelare gli alimenti precedentemente scongelati.

40. Utilizzare il prodotto scongelato entro 24 ore.

41. Non contaminare alimenti puliti e/o crudi con ortaggi da pulire.

42. Evitare di accatastare i rifiuti nei locali di produzione e trasformazione.

43. Non smaltire l'olio esausto da frittura nella rete fognaria

44. Consegnare l'olio esausto agli assistenti tecnici di settore affinché lo conservino in appositi fustoni di raccolta compilando il registro di scarico, contattando, all'occorrenza la ditta specializzata per il ritiro.