



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

REGOLAMENTO RIGUARDANTE L'ACCESSO AI LABORATORI E LA PARTECIPAZIONE ALLE ESERCITAZIONI DI ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA E ACCOGLIENZA TURISTICA

È assolutamente vietato l'accesso ai laboratori ad alunni, docenti e personale A.T.A. non impegnati nelle esercitazioni o attività didattiche.

CAPO I - ALUNNI

Art. 1. Norme generali

I laboratori sono da considerarsi aule, pertanto gli alunni non possono allontanarsi dai reparti in cui operano se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del docente.

Agli alunni è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche accompagnati dal docente e per il tempo necessario al cambio della divisa. Al di fuori di tale orario, l'accesso non è consentito. Per i casi di emergenza l'allievo, dopo aver avuto il permesso del docente, deve rivolgersi al collaboratore presente sul piano per l'apertura e la chiusura degli spogliatoi.

La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e di studio: pertanto a tavola gli alunni dovranno tenere un comportamento corretto e adeguato alla circostanza. È vietato consumare i cibi al di fuori della sala ristorante, gli allievi che non usufruiscono del servizio mensa, durante l'ora di pausa, devono lasciare la scuola.

Gli allievi in servizio, in ottemperanza del manuale HACCP, devono assolutamente usufruire della mensa. Saranno concesse deroghe da parte dei docenti di riferimento solo in casi eccezionali adeguatamente motivati.

Art. 2. Igiene personale

Va osservata la massima e più scrupolosa igiene della persona.

Gli alunni porteranno capelli puliti e ordinati, corti o raccolti, barba rasata o ben curata; le alunne avranno i capelli raccolti. Durante le esercitazioni di cucina i capelli devono essere completamente coperti da un copricapo professionale. È escluso l'accesso alle esercitazioni con collane, orecchini, braccialetti, anelli. L'attività di laboratorio è altresì interdetta a tutti coloro che ricorrono alla pratica del "piercing" e all'uso di dilatatori dei lobi auricolari. I suddetti ornamenti devono essere tolti.

Le mani devono essere sempre lavate prima di iniziare qualsiasi manipolazione. Il lavaggio deve essere ripetuto più volte al giorno e ogniqualvolta si riprende il lavoro dopo una pausa.

Le unghie devono essere tenute corte e pulite, prive di smalto, di gel e/o applicazioni o decori.

Art. 3. Attrezzatura

L'utilizzo delle macchine e degli strumenti di lavoro presenti nel laboratorio è consentito solo sotto stretto controllo del docente utilizzando tutte le norme di sicurezza e gli eventuali dispositivi di protezione previsti.

Al termine delle esercitazioni gli allievi, coadiuvati dagli assistenti tecnici e dai docenti, provvedono ad effettuare le procedure di pulizia, all'inventario e al riordino di attrezzature ed utensili.

Art. 4. Abbigliamento

Gli allievi possono partecipare alle esercitazioni solo se indossano la divisa prevista in modo corretto e completa fino al termine dell'attività didattica.

Le scarpe utilizzate nel corso delle esercitazioni devono essere diverse da quelle che si usano all'esterno; in particolare, le scarpe da calzare all'interno del laboratorio di cucina devono essere di tipo antinfortunistico.

ENTE ACCREDITATO PRESSO REGIONE PIEMONTE: CERT. N. 855/001 E 855/002

WWW.ALBERGHIEROPASTORE.EDU.IT

E-MAIL: VCRH040008@ISTRUZIONE.IT

PEC: VCRH040008@PEC.ISTRUZIONE.IT

CODICE MECCANOGRAFICO: VCRH040008

IPA: ISTSC_VCRH040008

CF: 82003090022

FATTURAZIONE ELETTRONICA: UFJJWG



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

Gli allievi che non indossano l'abbigliamento previsto saranno soggetti a nota disciplinare e, previa segnalazione al Dirigente Scolastico o a un suo collaboratore, inseriti in altra classe (*possibilmente parallela*) per l'intero orario delle esercitazioni.

Le divise devono sempre essere in ordine, prive di macchie e stropicciature.

Art. 5. Corredo per alunni e alunne per le esercitazioni pratiche di cucina

- ✓ Giacca da cuoco di colore bianco in cotone con bottoni bianchi o, in ogni caso, conformati per l'intera classe a scelta del docente di cucina.
- ✓ Collarino di colore bianco in cotone o, in ogni caso, conformati per l'intera classe a scelta del docente di cucina.
- ✓ Grembiule di colore bianco in cotone Cappello in cotone, carta o TNT Pantaloni sale e pepe.
- ✓ Scarpe antinfortunistiche di colore bianco.

Art. 6. Corredo per le esercitazioni pratiche di sala-vendita e accoglienza turistica

- ✓ Camicia di colore bianco in cotone.
- ✓ Cravatta con simbolo della scuola.
- ✓ Pantaloni classici in cotone di colore nero.
- ✓ Calzature classiche di colore nero con calze lunghe nere.
- ✓ Gilet della scuola.
- ✓ Tovagliolo di servizio (per sala e vendita).

Per il triennio la divisa viene concordata con il docente di laboratorio della classe

CAPO II - DOCENTI E PERSONALE ATA

I docenti accompagnano la classe in servizio negli spogliatoi e attendono i loro allievi per iniziare l'attività di laboratorio o per riaccompagnarli in classe per lo svolgimento di altre lezioni o all'uscita della scuola in caso di termine lezioni.

Non deve essere concesso l'accesso allo spogliatoio durante il servizio, se non in casi eccezionali.

I collaboratori garantiscono, con i docenti della classe, l'assistenza nel corridoio adiacente agli spogliatoi quando una o più classi iniziano o terminano il loro turno di servizio; chiudono a chiave gli spogliatoi e li riaprono solo nel momento del cambio abiti con l'assistenza dei Docenti o con la loro autorizzazione.

In caso di emergenza, per accompagnare alunni inviati dal docente o a causa della assenza momentanea del docente, i collaboratori sono tenuti ad aprire, a vigilare e a chiudere a chiave gli spogliatoi.

Tutti i docenti di laboratorio sono tenuti a rispettare l'orario delle lezioni garantendo l'assistenza nella fase di cambio abito degli allievi e indossare una divisa o abito congruo al tipo di attività da svolgere in laboratorio.

I docenti di Sostegno in servizio nei laboratori di cucina e di sala devono indossare un camice bianco o, in alternativa, la divisa; in cucina devono indossare scarpe e copricapi come previsto per gli allievi.

Al termine delle esercitazioni i docenti accerteranno che gli alunni, coadiuvati dagli assistenti tecnici, abbiano provveduto al riordino e all'inventario delle attrezzature e delle macchine e alla chiusura delle vetrine e degli armadi.

I docenti e il personale controllano che non vengano consumati pasti nei laboratori con esclusione delle attività di assaggio, a fini didattici, dei cibi e delle bevande confezionate.

ENTE ACCREDITATO PRESSO REGIONE PIEMONTE: CERT. N. 855/001 E 855/002

WWW.ALBERGHIEROPASTORE.EDU.IT

E-MAIL: VCRH040008@ISTRUZIONE.IT

PEC: VCRH040008@PEC.ISTRUZIONE.IT

CODICE MECCANOGRAFICO: VCRH040008

IPA: ISTSC_VCRH040008

CF: 82003090022

FATTURAZIONE ELETTRONICA: UFJJWG



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

Ai docenti di laboratorio è concesso di non ottemperare al divieto di assunzione di bevande alcoliche e all'obbligo del rispetto del tasso alcolico pari a zero, richiesto ai docenti in servizio, nella misura resa necessaria dallo svolgimento delle attività didattiche e pratiche, ed esclusivamente per quelle.

NORME FINALI

I docenti illustrano il presente Regolamento agli allievi per la parte di norme a loro destinate, informano gli allievi sui rischi connessi all'uso di strumenti e macchinari, svolgono adeguata formazione ai fini della prevenzione dei rischi e sull'uso di tutti i dispositivi di protezione individuale collegati all'attività di laboratorio e sulle norme HACCP.

I docenti e il personale ATA rispettano le norme previste dal presente Regolamento e dagli altri Regolamenti d'istituto in materia di prevenzione rischi e di rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e igiene con riferimento alla formazione ricevuta e nel rispetto delle indicazioni contenute nella documentazione su sicurezza, emergenza e norme HACCP depositate agli atti e a disposizione del personale.

Per quanto non previsto espressamente nel presente regolamento si fa riferimento:

- ✓ al DL. 81/08 TU
- ✓ al DVR del nostro Istituto al Reg. CE 852/04
- ✓ al Manuale HACCP adottato dalla nostra scuola

Approvato dal Consiglio d'Istituto in data 16 aprile 2018



f.to il Dirigente Scolastico
prof. Carmelo Profetto

Firma digitale ai sensi del D.Lgs. 82/2005