


REGOLAMENTO
**PER LA PARTECIPAZIONE ALLE ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO
DI ENOGASTRONOMIE, SALA VENDITA E ACCOGLIENZA TURSTICA -**

gli allievi/ve, durante le esercitazioni nei laboratori, sono da considerarsi a tutti gli effetti di legge "lavoratori" pertanto sono soggetti alle seguenti norme: D.Lgs. 81 del 2008 ; D.Lgs 193/07 - Reg CE 852/04; L.R. 19/12/2003

- 1.** Per la partecipazione alle esercitazioni di Laboratorio di sala e cucina è necessario che gli allievi abbiano preso visione e sottoscritto 'informativa di cui alla L.R. 19/12/2003 art. 41, tale adempimento verrà espletato durante i primi giorni di scuola a cura dei docenti tecnico pratici di lab. sala e vendita e di lab. enogastronomia;
- 2.** E' assolutamente vietato l'ingresso nei laboratori ad allievi, docenti, personale A.T.A. e fornitori non impegnati nelle esercitazioni pratiche;
- 3.** I visitatori possono accedere ai reparti di esercitazione solo previo consenso della Presidenza, accompagnati dal personale autorizzato;
- 4.** I docenti non tecnico pratici, momentaneamente coinvolti nell'esercitazione di lab. enogastronomia in qualità di docenti o operatori di sostegno, dovranno indossare specifici camici e cuffiette monouso e dovranno osservare scrupolosamente le norme previste dall'informativa di cui alla L.R. 19/12/2003 art. 41;
- 5.** Gli allievi/e dovranno:
 - Osservare la massima e scrupolosa pulizia della persona;
 - Le mani saranno ben pulite e curate, le unghie dovranno essere corte e prive di smalto;
 - Le allieve devono evitare il trucco troppo marcato, orecchini e anelli e braccialetti. Nessun tipodi orecchino è ammesso per gli allievi. In particolar modo non sono tollerati i piercing i dilatatori che deformano il lobo dell'orecchio;
 - Gli allievi dovranno presentare un aspetto curato, la barba dovrà essere scrupolosamenterasata;
 - I capelli degli allievi avranno un taglio corto e dovranno sempre essere puliti e ben pettinati e non devono assolutamente scendere sugli occhi durante il lavoro;
 - I capelli delle allieve (lab.sala e vendita e accoglienza turistica) saranno ben raccolti dietro la nuca e non devono assolutamente scendere sugli occhi durante il lavoro;
 - I capelli delle allieve di enogastronomia dovranno essere raccolti sotto il cappello o cuffietta.
 - Il colore dei capelli deve essere consono all'attività professionale scelta, pertanto non sono ammessi i colori sgargianti, diversi da quelli naturali.
- 6.** Gli allievi possono partecipare alle esercitazioni pratiche solo se indossano la divisa di settore completa, ordinata e pulita, prevista dalle seguenti norme non derogabili:

1. Per le esercitazioni pratiche di CUCINA dalla 1^ alla 5^ classe gli allievi/e dovranno indossare:

- a) Cappello;
- b) Giacca bianca;
- c) Fazzoletto da collo;
- d) Pantalone sale-pepe;
- e) Grembiule bianco;



f) Calzini bianchi;

g) Scarpe a norma CE 354 52, antiscivolo, antistatiche con puntale in acciaio;

h) 1 torcione.

2. Per le esercitazioni pratiche di SALA BAR dalla 1^a alla 5^a classe, gli allievi/e dovranno indossare:

a) Camicia bianca

b) Papillon nero

c) Gilet nero

d) Pantalone nero per i maschi

e) Gonna nera per le donne

f) Scarpe nere

7. Durante le esercitazioni di accoglienza turistica e sala e vendita, visto il contatto con la clientela, gli allievi dovranno sempre appuntarsi lo stemma dell'istituto.

8. Gli allievi non in possesso della divisa o privi di una parte di essa dovranno essere inseriti, a cura della presidenza in classi parallele e il docente assegnerà le seguenti sanzioni:

- 1^a dimenticanza della divisa: ammonizione verbale e segnalazione sul registro di classe;
- 2^a dimenticanza della divisa: ammonizione scritta sul registro di classe e invio in presidenza (con conseguente comunicazione alla famiglia da parte della segreteria didattica);
- 3^a dimenticanza della divisa: sospensione attività di laboratorio.

9. Il comportamento e la disciplina degli allievi nei laboratori dovrà essere ineccepibile, considerata la presenza nei locali di macchinari e attrezzature che richiedono particolare attenzione nel loro utilizzo.

10. L'accesso ai macchinari particolarmente complessi va fatto sotto controllo del docente o dell'assistente tecnico, che devono assicurarsi che l'allievo/a sia stato debitamente formato. Gli allievi non possono recarsi in altri reparti se non autorizzati dal docente, in particolare è vietato l'accesso al magazzino e alla zone refrigerate; al prelievo delle vivande dovranno provvedere gli assistenti tecnici del settore.

11. Agli allievi è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per i dieci 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. Per ciò che riguarda gli spogliatoi è bene ricordare:

- Chiedere informazioni su quale spogliatoio utilizzare per effettuare il cambio divisa
- Mantenere in ordine i locali
- Non fumare all'interno di essi
- Non lasciare incustoditi oggetti di valore o denaro

12. La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e studio. Tale consumazione fa parte integrante della didattica. Gli allievi dovranno tenere un comportamento finalizzato al pieno rispetto delle regole del galateo. Non è consentito agli allievi che usufruiscono del servizio di ristorazione di abbandonare i tavoli senza l'autorizzazione del docente.

13. Al termine delle esercitazioni i docenti si accerteranno che gli allievi coordinati dagli aiutanti-tecnici abbiano provveduto:



- Alla pulizia dell'attrezzatura utilizzata e al suo riordino nelle apposite scaffalature;
- All'igienizzazione dei lavandini, dei piani di cottura, dei piani d'appoggio e di lavoro dei vari laboratori, secondo il piano H.A.C.C.

Gli allievi che trasgrediscono quanto disposto verranno immediatamente allontanati e il docente di turno redigerà rapporto al Dirigente Scolastico circa la trasgressione.

SICUREZZA SUL LAVORO

ogni attività umana comporta dei rischi, anche il semplice camminare, questi rischi però possono essere ridotti al minimo adottando opportuni accorgimenti.

La sicurezza è un aspetto importante di ogni professione, valorizzato anche da recenti normative (d.lgs. 81 del 2008) che nel recepire le direttive comunitarie, hanno introdotto un nuovo modo di affrontare il problema sicurezza, obbligando i datori di lavoro e il personale a studiarlo, prevederlo e prevenirlo.

I giovani sono tra le categorie di lavoratori più a rischio per gli infortuni, i primi in genere per inesperienza, scarso addestramento e per il tipico impeto giovanile.

Ecco di seguito elencate alcune regole che ogni lavoratore deve rispettare:

- Osservare le disposizioni;
- Utilizzare correttamente le attrezzature, i macchinari (indossando i D.P.I previsti e seguendo le indicazioni del caso);
- Segnalare eventuali anomalie di funzionamento;
- Segnalare eventuali situazioni di pericolo.

Regolamento approvato con delibera n. 6 del Consiglio di Istituto del 17 febbraio 2014