



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
" G. B. NOVELLI "**

Liceo delle Scienze Umane - Liceo Linguistico
Liceo delle Scienze Umane opzione economico sociale
Istituto Professionale Abbigliamento e Moda - Istituto Professionale per i Servizi Socio Sanitari
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via G.B. Novelli, N° 1 81025 **MARCIANISE** (CE)
Codice Fiscale : 80102490614 – Distretto Scolastico n° 14
Segr. Tel :0823/511909 – Fax 0823511834 Vicedirigenza Tel :0823-580019
Tel Dirigente Scolastico : 0823/511863
E-mail : ceis01100n@istruzione.it E-mail certificata (PEC) : ceis01100n@pec.istruzione.it
Sito Web : www.istitutonovelli.it



REGOLAMENTO PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' LABORATORIALI SI CUCINA –SALA/BAR

Delibera del Consiglio di Istituto del 14 Dicembre 2015 – Verbale n. 332

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

rappresentano i luoghi dove si acquisiscono le conoscenze, competenze e capacità per esercitare la professione e sono a tutti gli effetti **aule di lezione**. Pertanto è strettamente necessario che vi sia il rispetto per l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, anche in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro; 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 di etica professionale del settore cucina, che saranno oggetto di lezione nel corso dell'anno.

ART. 1

Tenendo conto del D.P.R. n.327/80 all'art. 42, **gli studenti per poter partecipare alle esercitazioni pratiche, sono tenuti ad indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.**

Per tutti gli studenti è obbligatorio l'utilizzo delle calzature antinfortunistiche.

Prima di entrare nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali di cucina e sala /bar occorre indossare:

La DIVISA d'istituto da cuoco composta da:

- a) giacca bianca da cuoco doppio petto, bottoni estraibili, collo alla coreana , con logo dell'istituto .
cappello cuoco bianco regolabile con velcro
calzature antinfortunistiche bianche: zoccoli o scarpe antiscivolo con suola di gomma
- b) grembiule bianco senza pettorina,
torcione triangolare, bianco
pantaloni sale/pepe con elastico in vita con due tasche anteriori all'americana
Gli elementi del comma a) sono obbligatori a norma di legge, quelli del comma b) sono imposti dal rispetto delle consuetudini professionali

La DIVISA d'istituto per le esercitazioni sala/bar composta da:

- Gilet per Sala , panna con bottoni dorati
- pantaloni neri taglio classico
- camicia bianca a manica lunga classica,

- calzini neri lunghi,
- scarpe nere classiche tipo mocassino o con lacci, per le ragazze scarpe nere con decolté tacco 3cm.
- papillon bianco
- fascia elastica nera

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, oltre ad identificare il ruolo che viene svolto, risulta prevista dal presente regolamento 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

Gli studenti che entrano alla seconda ora di lezione nei giorni in cui le attività didattiche laboratoriali inizieranno alla prima ora , non saranno ammessi alla lezione pratica.

Gli allievi che entrano alla seconda ora o non in possesso della divisa o privi di una parte di essa, saranno inseriti , a cura della presidenza , in classi parallele dello stesso indirizzo di studi e seguiranno le attività didattiche previste dall'orario curriculare della classe in cui sono stati inseriti

Sarà cura del docente ITP segnalare sul registro la presenza dell'alunno (segnare presente ma nelle note scrivere in quale classe è stato inserito), avvisare la famiglia personalmente entro la giornata, al fine di evitare il ripetersi di tali episodi.

IGIENE DELLA PERSONA

Nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali per motivi igienici è vietato indossare, durante la manipolazione degli alimenti, orologi, anelli, bracciali, piercing ed orecchini in quanto possibile ricettacolo di microbi e possibile causa di infortuni accidentali.

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.**

Mani: prima di venire a contatto con gli alimenti, togliersi anelli, braccialetti, orologi, smalto e lavarsi accuratamente le mani; durante le lezioni di Sala è tollerato l'uso di smalti trasparenti, orologio e anelli.

Capelli: vanno tenuti puliti, raccolti e/opportunamente pettinati, no a capelli colorati con tinte forti (viola, fucsia, verde, blu). Comunque raccolti in Cucina.

Barba: è ammessa se curata.

L'uso di qualsiasi piercing è vietato.

Sono ammessi piccoli orecchini alle femmine.

Non sono ammessi orecchini ai maschi.

Data la peculiare natura dei laboratori, gli alunni sono tenuti ad un comportamento particolarmente attento e responsabile; è perciò vietato correre, urtarsi e utilizzare impropriamente materiali e attrezzature e tenere un tono di voce eccessivo. Per motivi professionali è vietato consumare gomme da masticare e caramelle.

È comunque fatto divieto di interrompere o creare disturbo durante la lezione

ART. 2

Visto che la sede attualmente destinata all'Istituzione Scolastica ISS "G.B. Novelli" di Marcianise non dispone di laboratori con le caratteristiche e i requisiti necessari per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche di laboratorio previste dalle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina e

Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, di cui ai piani di studio e ai quadri orari del nuovo ordinamento dell'Istituto Professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, **la stessa Istituzione Scolastica ha proceduto alla individuazione e alla stipula di convenzioni con ristoranti** ubicati sul territorio di Marcianise o aree limitrofe, provvisti di idonei locali attrezzati, già completi, autorizzati e funzionanti, per attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande **presso cui gli allievi dell'istituto Professionale alberghiero possono realizzare** nell'a.s.2015/2016 le attività didattiche pratico/laboratoriali relative alle discipline: laboratori dei servizi enogastronomici – settore cucina - laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita, di cui al quadro orario settimanale ordinamentale delle classi dell'indirizzo di studi Professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" dell'ISISS "G. B. Novelli" di Marcianise. Pertanto si richiede si richiede agli allievi, per ragione di ordine e sicurezza, di raggiungere i locali destinati alle attività didattiche pratico/laboratoriali di cucina e sala/bar con comportamento consono alla propria figura professionale, mirato alla serietà, all'autocontrollo e alla disciplina,

ART. 3

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., alla D.S.G.A.

ART. 4

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. 5

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

ART. 6

Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i locali senza l'autorizzazione del docente.

ART. 7

I macchinari elettrici devono essere utilizzati secondo le relative norme di istruzione.

E' fatto assoluto divieto agli alunni di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione del docente

In ogni caso è previsto per legge la costante e continua assistenza agli alunni da parte del docente durante tutte le operazioni di attività tecnico/pratiche.

ART. 8

Al termine della lezione (che deve avvenire nell'assoluto rispetto degli orari previsti per non creare disagio ai docenti della classe impegnati in ore di lezione successive alle attività di laboratorio) 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.

ART. 9

Le materie prime da utilizzare per le lezioni vengono fornite dalla segreteria all'assistente tecnico, in sua assenza al docente, all'inizio della lezione.

ART. 10

Ogni docente avrà a disposizione un armadietto e un frigorifero per la custodia del materiale durante la lezione.

I frigoriferi e gli armadietti devono essere mantenuti nel rispetto assoluto delle normative igieniche e sanitarie.

ART. 11

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

ART. 12

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguente creazione di danni a cose o attrezzature il docente provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

ART. 13

E' assolutamente vietato fumare nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali

ART. 14

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.

ART. 15

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.

ART. 16

Il presente regolamento va integrato con le istruzioni operative previste dal manuale di autocontrollo necessario ai fini dell'attuazione del decreto legislativo 155 del 26 Maggio 1997 e successive modifiche e di tutte le norme antinfortunistiche.