



Prot.n. 22907/02-05 del 17/12/2021

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

Delibera del Consiglio di Istituto del 17/12/2021 – Verbale n.377

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 igienicosanitarie attualmente vigenti (D.Lgs. 193/07 ex D.Lgs 155/97 e nuovo Regolamento (UE) 2021/382).

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

Nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali di cucina e sala /bar gli studenti hanno l'obbligo di indossare:

La DIVISA d'istituto da cuoco (laboratori dei servizi enogastronomici – settore cucina)
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 (laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita) 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 con annotazione scritta sul registro di classe.**

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 possibili ricettacoli 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: durante le lezioni di cucina prima di venire a contatto con gli alimenti, bisogna togliersi anelli, braccialetti e orologi, lavarsi accuratamente le mani, avere le unghie pulite, corte e prive di smalto. Solo durante le lezioni di sala è tollerato l'uso di smalti trasparenti, orologio e piccoli anelli;

► capelli: vanno tenuti puliti, raccolti e/opportunamente pettinati;

► barba: è ammessa se curata;

► l'uso di qualsiasi piercing è vietato, è ammesso l'uso di piccoli orecchini alle donne, non sono ammessi orecchini agli uomini.

ART. 2

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. 3

La Regione Campania con il Decreto Dirigenziale n° 9 del 13 marzo 2006 ha introdotto in via definitiva l'obbligo per tutti gli operatori del settore alimentare di partecipazione alla formazione professionale specifica per "ALIMENTARISTA" (ex libretto sanitario).

Pertanto, tutti gli studenti iscritti alle classi prime, seconde e terze dell'indirizzo di studi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di questa Istituzione Scolastica ISS "G. B. Novelli" di Marcianise sono tenuti alla partecipazione allo specifico corso di formazione della durata di n. otto ore corrispondente a quello previsto per gli "Addetti di livello di rischio 2" per il conseguimento della certificazione per alimentaristi (Certificazione HACCP), così come tutti gli studenti iscritti alle classi quarte e quinte dell'indirizzo di studi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di questa Istituzione Scolastica ISS "G. B. Novelli" di Marcianise sono tenuti alla partecipazione allo specifico corso di formazione della durata di n. quattro ore corrispondente a quello previsto per gli "Addetti di livello

di rischio 2” per il conseguimento del rinnovo della certificazione per alimentaristi (Certificazione HACCP).

Il mancato possesso della certificazione HACCP da parte degli studenti delle classi prime, seconde e terze dell’indirizzo di studi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di questa Istituzione Scolastica ISS “G. B. Novelli” di Marcianise nonché il mancato rinnovo dell’attestato HACCP da parte degli studenti delle classi quarte e quinte dell’indirizzo di studi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di questa Istituzione Scolastica ISS “G. B. Novelli” di Marcianise non consentirà a detti studenti l’accesso ai laboratori per lo svolgimento delle attività laboratoriali dei settori Cucina e Sala e vendita.

Si sottolinea la piena libertà dei genitori di provvedere al conseguimento per i propri figli della certificazione HACCP, rivolgendosi agli istituti/enti certificatori ritenuti dai genitori medesimi più opportuni.

ART. 4

L’Istituzione Scolastica ISS “G.B. Novelli” di Marcianise è ancora in attesa delle previste certificazioni, ripetutamente richieste, da rilasciarsi a cura dell’Ente Provincia di Caserta ai fini dell’utilizzo dei laboratori realizzati presso l’Istituzione Scolastica medesima funzionali alle esercitazioni pratiche necessarie per il corretto svolgimento delle attività didattico-laboratoriali specifiche delle 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 dell’Istituto Professionale “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera.

Pertanto, la stessa Istituzione Scolastica procede 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 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’ISS “G. B. Novelli” di Marcianise.

ART. 5

Ogni docente è responsabile con la classe del materiale e delle attrezzature che vengono utilizzate per lo svolgimento delle attività laboratoriali. 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. al Dirigente Scolastico.

ART. 6

L’utilizzo dei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali da parte della classe è possibile solo durante le ore di cui alla scansione oraria e alle modalità organizzative come programmate dall’Istituzione Scolastica. Eventuali modifiche di programma dovranno essere autorizzate dal Dirigente Scolastico.

ART. 7

Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i locali presso i quali si svolgono le attività didattico laboratoriali senza l’autorizzazione del docente.

ART. 8

Tutti gli utensili, strumenti e piccole/grandi attrezzature devono essere utilizzati secondo le relative norme di funzionamento e di sicurezza. E' fatto assoluto divieto agli alunni di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi utensile/strumento/attrezzatura senza l'autorizzazione del docente, laddove, in ogni caso è prevista per legge la costante e continua assistenza agli alunni da parte del docente e dell'assistente tecnico durante tutte le operazioni di cui alle attività laboratoriali tecnico/pratiche.

ART.9

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 a quelle relative allo svolgimento delle attività di laboratorio) gli alunni, sotto il controllo del docente e dell'assistente tecnico, si occuperanno della pulizia ordinaria di tutti i piani di lavoro e dei macchinari utilizzati. Inoltre si occuperanno di sistemare negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie utilizzate.

ART. 10

Le materie prime da utilizzare per lo svolgimento delle attività laboratoriali vengono fornite dall'Istituzione Scolastica.

ART. 11

È vietato danneggiare in qualunque modo utensili/strumenti/attrezzature.

ART. 12

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguente creazione di danni a cose o attrezzature l'Istituzione Scolastica provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato (utensili/strumenti/attrezzature/stoviglie).

ART. 13

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

ART. 14

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. 15

Durante le attività laboratoriali andranno altresì rispettate, con supervisione attenta del docente e dell'assistente tecnico le regole e le norme in termini di raccolta differenziata dei rifiuti, dettate dal Comune di Marcianise e dai Comuni delle zone limitrofe su cui insistono le strutture ristorative adibite alle esercitazioni pratiche di laboratorio destinate agli allievi dell'Istituto Professionale "Sevizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" dell'ISS "G.B. Novelli" di Marcianise.

ART. 16

Il presente regolamento va integrato con le istruzioni operative previste dal decreto 26.5.97 n. 155 Attuazione delle Direttive 93/43/CE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari (Integrato

con le modifiche previste dall'art. 10 L. 21/12/99, n. 526 - Legge Comunitaria) che stabilisce, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari

ART.17

Si definisce cucina il luogo attrezzato in cui si svolge l'attività di preparazione e cottura dei cibi. Le norme in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro sono stabilite dal D. Lgs. n. 81 del 2008. Nello specifico, è considerato lavoratore anche l'allievo degli istituti di istruzione secondaria ed universitari e il partecipante ai corsi di formazione professionale nei quali si faccia uso di laboratori, attrezzature di lavoro in genere, agenti chimici, fisici e biologici.

I rischi presenti nel laboratorio:

- urti, caduta e scivolamento: rischi collegati direttamente all'ambiente di lavoro;
- presenza di oggetti fuori posto;
- pavimenti scivolosi o danneggiati e uso di scarpe non adatte;
- utilizzo improprio di scale portatili;
- rischio da taglio: utilizzo scorretto di affettatrici, tritacarne, taglia cotolette, sega ossi, coltelli, strumenti per spellare e per grattare;
- rischio da ustione: utilizzo scorretto di forni elettrici, a microonde, macchine bar;
- rischio microclimatico: accesso o permanenza non idonea in ambienti umidi, eccessivamente caldi o freddi (es. zona cottura, celle frigorifere);
- rischio movimentazione manuale dei carichi: movimenti inidonei in fase di carico/scarico e stoccaggio merci;
- rischio elettrico: le cucine sono ambienti a rischio elettrico per la presenza costante di umidità e vapori;
- rischio incendio: nelle cucine, dove si fa uso di gas, fiamma nuda, olio bollente e sostanze infiammabili, sussiste un elevato rischio di incendio;
- rischio chimico.

Studenti, docenti e assistenti tecnici vengono informati dei pericoli e dei rischi connessi all'attività di laboratorio, delle misure di prevenzione e protezione da adottare e delle norme comportamentali da tenere al fine di rendere i laboratori luoghi di lavoro sicuri.

I docenti devono costantemente verificare che i ragazzi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

ART.18

Gli studenti non hanno obbligo di Green pass per l'accesso in classe ma nel caso di attività che prevedano la presenza fisica dello studente presso strutture esterne, per lo stesso vige l'obbligo della esibizione e del possesso di un Green Pass valido.

Lo studente, per recarsi in qualsiasi luogo egli svolga attività didattiche esterne all'Istituzione Scolastica, dovrà essere obbligatoriamente munito di Green Pass valido.

ART.19

Gli studenti che entrano alla seconda ora di lezione nei giorni in cui le attività didattiche laboratoriali inizieranno alla prima ora oppure gli alunni non in possesso della divisa o privi di una parte di essa ovvero gli studenti non in regola con la certificazione verde Covid19, oppure studenti che non hanno conseguito la certificazione HACCP non saranno ammessi alla lezione pratica e dopo essere stati segnalati alle famiglie, al fine di evitare laddove possibile il ripetersi di tali situazioni, permarranno presso l'Istituzione Scolastica.

ART.20

Relativamente all'uso del telefono cellulare durante le ore di esercitazione si rimanda alle disposizioni normative vigenti nonché a quelle annualmente impartite dal Dirigente Scolastico.

ART.21

Eventuali altre trasgressioni al presente regolamento saranno oggetto di valutazione da parte del Dirigente Scolastico per gli eventuali provvedimenti disciplinari.

MISURE ANTI COVID 19

La situazione emergenziale determinata dalla diffusione e dal contagio del virus SARS-CoV-2 richiede l'adozione di particolari attenzioni al fine di tutelare la salute dell'intera comunità scolastica; infatti, il rischio di diffusione del virus va ridotto al minimo attraverso l'osservanza di misure di precauzione e sicurezza, così come dettagliato:

► **1.** studenti e docenti non accederanno ai laboratori per lo svolgimento delle attività didattiche pratiche laboratoriali con sintomi da infezione respiratoria o febbre superiore a 37,5°C;

► **2.** è fatto obbligo di indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie;

Premesso che secondo le attuali disposizioni normative la tipologia di dispositivo di protezione delle vie respiratorie (mascherina) da indossare nella scuola è la mascherina chirurgica, considerato che la normativa vigente prevede l'obbligo della mascherina FFP2 solo in specifiche situazioni, laddove per tutti gli studenti e per tutto il personale scolastico in servizio presso la Scuola è prevista la fornitura quotidiana di dette mascherine di tipo chirurgico da parte della Scuola medesima, in considerazione della elevata incidenza e della circolazione della variante Omicron di SARS-CoV-2, in alternativa a detta mascherina chirurgica fornita dalla Scuola, si ritiene opportuno che studenti e personale scolastico tutto si dotassero nell'espletamento delle rispettive attività scolastiche di dispositivi individuali più performanti (dispositivo FFP2).

Si sottolinea in ogni caso che i dispositivi di protezione delle vie respiratorie (mascherine), di tipo chirurgico o in alternativa di tipo FFP2 devono essere quotidianamente obbligatoriamente indossati, dagli studenti e dal personale scolastico, dovunque, sia all'interno che all'esterno dei laboratori, dei servizi igienici nonché di qualsiasi altro locale/ambiente utilizzato dall'Istituzione Scolastica, ciò a tutela e nell'interesse dell'intera comunità scolastica.

Il personale docente di sostegno che interagisce con gli studenti con disabilità, oltre alla mascherina, utilizzerà quale ulteriore dispositivo di protezione individuale per occhi, viso e mucose la visiera professionale paraschizzi fornita dall'Istituzione Scolastica.

Pertanto ogni docente verificherà quotidianamente che tutti gli studenti della classe rispettino la suddetta misura di prevenzione, tempestivamente provvedendo, in caso contrario, a far sì che gli alunni adempiano all'osservanza di detta disposizione;

► **3.** mantenere una distanza interpersonale minima di 1 metro;

► **4.** igienizzare le mani frequentemente è molto importante nell'attuale contesto epidemico da SARS-CoV-2.

Per rimuovere i germi dalle mani è sufficiente lavare le mani con acqua e il comune sapone, ma, in

assenza di acqua, si può ricorrere ai cosiddetti *hand sanitizers* (igienizzanti per le mani), a base alcolica. Con gli igienizzanti a base alcolica sono sufficienti 20-30 secondi per igienizzare le mani. Attenzione: l'uso dei guanti non sostituisce l'igiene delle mani. I guanti contaminati utilizzati possono, infatti, diventare un importante e spesso trascurato veicolo di diffusione dei microrganismi nell'ambiente.

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavare/igienizzare le mani:

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto o dopo aver toccato qualsiasi cosa che possa compromettere la salubrità delle preparazioni

► **5.** utilizzare gli spogliatoi, con distanziamento e mascherine, solo per indossare calzature e divise. Ogni allievo avrà cura/obbligo di riporre i propri effetti personali nello zainetto ad uso personale, che sarà posto negli spogliatoi. Si precisa che l'Istituzione Scolastica declina ogni responsabilità nei confronti di eventuali oggetti o valori che gli alunni lasceranno incustoditi all'interno di detti zaini ad uso personale;

► **6.** al termine delle attività pratico-laboratoriali sarà effettuata pulizia e sanificazione a carico dell'azienda ospitante di tutti gli ambienti utilizzati dagli allievi e dal personale docente ed assistente tecnico; per *pulizia* si intende la detersione con prodotti comuni di superfici e pavimenti utilizzati mentre per *sanificazione* si intende l'insieme dei procedimenti e operazioni atti ad igienizzare determinati ambienti e mezzi mediante l'attività di pulizia e disinfezione con prodotti ad azione virucida, quali soluzioni di sodio ipoclorito (candeggina) o etanolo (alcol etilico);

► **7.** tutti i locali di lavoro, dove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, il Protocollo di Sicurezza nazionale del 14 agosto 2021, "Misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus covid-19 nelle scuole del sistema nazionale di istruzione" prevede un apposito paragrafo "Disposizioni relative all'aerazione degli spazi", che recita: "Garantire un buon ricambio dell'aria con mezzi naturali o meccanici in tutti gli ambienti e aule scolastiche è fondamentale. In linea generale, al fine di diluire/ridurre le concentrazioni di inquinanti specifici (es. COV, PM10, odori, batteri, virus, allergeni, funghi filamentosi, ecc.), di CO2, di umidità relativa presenti nell'aria e, conseguentemente, di contenere il rischio di esposizione e contaminazione al virus per alunni e personale della scuola (docente e non docente), è opportuno mantenere, per quanto possibile, un costante e continuo ingresso di aria esterna outdoor all'interno degli ambienti e delle

aule scolastiche”. Pertanto si provvederà a garantire un buon ricambio d’aria con mezzi naturali o meccanici in tutti i locali frequentati dagli studenti;

▶ **8.**i prodotti conferiti dai magazzini o dalle celle frigorifere poste in locali diversi da quelli di esercitazione, dovranno giungere al locale di esercitazioni nel loro imballaggio integro che verrà sanificato prima dell’ingresso in cucina;

▶ **9.**frutta e verdura dovranno subire un trattamento di lavaggio sanificante in un apposito spazio all’ingresso del laboratorio (office/plonge) e negli appositi contenitori, prima di essere utilizzate nei processi di trasformazione enogastronomica;

▶ **10.**i docenti sono tenuti a svolgere, nei confronti degli studenti, un’attività di informazione, formazione e sensibilizzazione sulle misure di prevenzione e contenimento adottate dall’Istituzione Scolastica;

▶ **11.**adottare tutte le misure igieniche prescritte dall’autorità sanitaria (lavarsi spesso le mani, evitare abbracci, strette di mano, contatti ravvicinati, uso promiscuo di bicchieri e bottiglie, non toccare naso, bocca, occhi con le mani);

▶ **12.** per la corretta igienizzazione delle mani, la scuola mette a disposizione idonei gel detergenti e igienizzanti per le mani davanti ai servizi igienici, agli spogliatoi, su più superfici all’interno dei laboratori, in prossimità degli ingressi e delle uscite.

•