

REGOLAMENTO LABORATORI ENOGASTRONOMIA - Allegato 3D

ACCESSO E FRUIZIONE DEI LOCALI

- 1 I Laboratori di enogastronomia (cucina/sala) sono ambienti scolastici con particolari caratteristiche per cui devono essere osservate le seguenti norme.
- 2 All'interno è consentita la pratica di discipline compatibili con le caratteristiche tecnico-strutturali dei singoli impianti, considerate anche in relazione alle esigenze di sicurezza, igiene e salvaguardia del patrimonio.
- 3 Nell'utilizzo dei Laboratori durante l'orario di lezione o delle altre attività, si devono osservare comportamenti che consentano di mantenere gli ambienti in condizioni di pulizia ed efficienza.
- 4 È vietato entrare nei Laboratori o negli spogliatoi in assenza dell'insegnante.
- 5 Durante le esercitazioni non sono previsti intervalli. Qualora si debbano fare interruzioni gli studenti sono tenuti a uscire sia dagli spogliatoi che dai Laboratori: docenti e personale ATA sono responsabili del rispetto di questo obbligo.
- 6 Gli studenti possono allontanarsi dai Laboratori solamente con il permesso dell'insegnante, il quale avrà cura di far sì che gli allievi possano presentarsi puntualmente alla lezione successiva.
- 7 I DOCENTI DI SOSTEGNO/ EDUCATORI PRESENTI DEVONO QUANTOMENO INDOSSARE CAMICE E CUFFIA PER CAPELLI

INDUMENTI E COMPORAMENTI

- 8 Alunni e tutto il personale docente della scuola possono accedere ai Laboratori solo se provvisti degli appositi indumenti (divisa di cucina/ sala completa) e muniti delle calzature richieste. In caso contrario viene interdetto l'accesso ai Laboratori.
- 9 Chi svolge l'attività deve indossare correttamente gli indumenti idonei all'ambiente, evitando anche tutto ciò che possa arrecare danno a sé e/o agli altri (a titolo di esempio orologi, orecchini, collane, piercing, ecc.) e/o incompatibile con lo svolgimento dell'attività (per es. smalto-profumi)
- 10 Eventuali tatuaggi devono essere opportunamente coperti dagli indumenti o dalla divisa
- 11 È indispensabile, per l'igiene personale e collettiva, che gli indumenti siano puliti, senza macchie e in ordine, pertanto non saranno ammessi gli studenti non in regola
- 12 Negli spogliatoi va tenuto un comportamento corretto, rispettoso delle persone e delle cose.
- 13 L'ambiente-spogliatoio deve essere lasciato pulito e in ordine. È consentito cambiarsi solo nello spogliatoio e non si devono usare per questo motivo i bagni.
- 14 Negli spogliatoi ci si deve trattenere solo per il tempo strettamente necessario al cambio degli indumenti
- 15 Negli spogliatoi e negli spazi dei servizi è assolutamente vietato mangiare e assumere bevande, fumare, stazionare senza il consenso dell'insegnante, assumere atteggiamenti poco rispettosi per sé o per gli altri. E' vietato anche masticare gomme.
- 16 Gli studenti sono invitati a non lasciare negli spogliatoi oggetti di valore o denaro o cellulari: è consigliato che tali oggetti vengano depositati ALL'INIZIO DELLA LEZIONE negli spazi appositi che verranno indicati. Al termine della lezione si recupera quanto depositato.

USO DEL MATERIALE E RISARCIMENTO DANNI

- 17 Non si può usare alcun attrezzo senza l'autorizzazione e la stretta sorveglianza del docente responsabile, con l'ausilio dell'assistente tecnico. È vietato l'uso improprio di tutte le attrezzature e/o dotazioni presenti nei Laboratori.
- 18 Qualora alcuni spazi/attrezzature, debitamente individuati dalla segnaletica, siano esclusi dalla fruizione è fatto divieto agli studenti di utilizzo e compete al docente sorvegliare il rispetto di tali prescrizioni.

- 19 Si deve avere la massima cura del materiale che, dopo essere stato utilizzato, deve essere sempre rimesso a posto.
- 20 Al termine delle lezioni è compito degli allievi provvedere al riordino delle attrezzature, mentre compete al docente, con l'ausilio dell'assistente tecnico, la chiusura degli armadi e la verifica degli adempimenti di cui sopra.
- 21 Ogni danneggiamento a suppellettili, arredi e/o attrezzature, previa individuazione del responsabile, importa in ogni caso il risarcimento del danno, che non esclude la eventuale sanzione disciplinare: pertanto ogni difformità riscontrata va tempestivamente segnalata al docente che provvederà a notiziarne gli uffici.

ESONERO DALLA ATTIVITÀ PRATICA

- 22 Gli studenti esonerati dall'attività pratica devono essere sempre presenti alla lezione e partecipare all'attività stessa del gruppo/squadra nei limiti della loro possibilità seguendo/eseguendo le proposte di lavoro dell'insegnante.
- 23 I documenti comprovanti l'esonero totale e/o parziale devono essere depositati in segreteria didattica ed è cura dello studente dare tempestivo avviso della cessazione dell'esonero.
- 24 E' fatto obbligo di informare i docenti di eventuali patologie, allergie e/o cure mediche in corso che possano interferire con la normale attività pratica.

DISPOSIZIONI FINALI

- 25 In ogni caso vanno rispettate le disposizioni di sicurezza in campo alimentare
- 26 Per quanto non espressamente indicato nel presente allegato, si rinvia alle norme generali del Regolamento d'Istituto e a quanto più dettagliatamente esposto nei Laboratori

Tutti coloro che frequentano i laboratori di enogastronomia devono attenersi ai comportamenti e alle norme di igiene specifiche come sotto indicate

NORME DI IGIENE E COMPORTAMENTO SPECIFICHE

• DIVISA: completa, pulita, senza macchie, in ordine e stirata
• CAPELLI: corti ed ordinati – raccolti per le ragazze;- niente tagli e colorazioni inusuali
• BARBA: non ammessa
• GIOIELLI/OROLOGI: no orecchini, piercing, anelli, braccialetti, collane e orologi
• TATUAGGI: coperti da indumenti e divisa
• MANI: pulite, igienizzate all'ingresso dei laboratori e prima/dopo le lavorazioni
• UNGHIE: corte, pulite e senza smalto
• VISO: no trucco
• ALITO/ SUDORAZIONE: curare sudorazione e alito; divieto di fumo
• PROFUMI: evitare quelli intensi

DIVISE – ENOGASTRONOMIA E TURISTICO

DIVISA DI CUCINA	DIVISA DI SALA
GIACCA BIANCA CUOCO CLASSICA di cotone a doppio petto – manica lunga- bottoni bianchi antipanico	FALDA NERA – per il BIENNIO GIACCA NERA (3 bottoni- TAGLIO CLASSICO- sfiancata) per il TRIENNIO
MAGLIETTA BIANCA mezza manica in cotone	CAMICIA BIANCA manica lunga
PANTALONE sale e pepe a quadretti in cotone	MAGLIETTA BIANCA mezza manica in cotone –
CAPPELLO CUOCO CLASSICO bianco in tela	PANTALONE NERO CLASSICO- ragazzi e ragazze-
FAZZOLETTO BIANCO ripiegato a triangolo, arrotolato e annodato come cravatta)	CRAVATTA NERA (ragazze: sottile; ragazzi: classica)
(GREMBIULE- girovita)FALDA BIANCO di cotone – coprente ginocchia e con fettuccia lunga annodata sul davanti-	CALZINI NERI – ragazzi- CALZE TINTA CARNE – ragazze-
CANOVACCIO (“TORCIONE”) di cotone bianco	SPILLETTA CON LOGO SCUOLA DIAM. 55 MM
CALZINO BIANCO di cotone	SCARPE NERE CLASSICHE. tipo mocassino o lacci –ragazzi- tipo decolletè con tacco 2 centimetri – ragazze- (NO ballerine)
SCARPA BIANCA ANTINFORTUNISTICA (in cuoio, suola antiscivolo in gomma, puntale rinforzato e resistente all’olio)- no zoccoli legno-	

DIVISA DI ACCOGLIENZA (stessa di sala- differenze in rosso)
GIACCA NERA o altro capospalla indicato
CAMICIA BIANCA manica lunga
MAGLIETTA BIANCA mezza manica in cotone –
PANTALONE NERO CLASSICO- ragazzi/ ragazze-
CRAVATTA VERDE (ragazzi: classica)
FOULARD VERDE (ragazze)
CALZINI NERI – ragazzi- CALZE TINTA CARNE – ragazze-
SPILLETTA CON LOGO SCUOLA DIAM. 55 MM
SCARPE NERE CLASSICHE. tipo mocassino o lacci –ragazzi- tipo decolletè con tacco 2 centimetri – ragazze- (NO ballerine)

CRAVATTA VERDE (ragazzi: classica)
FOULARD VERDE (ragazze)
SPILLETTA CON LOGO SCUOLA DIAM. 55 MM
GIACCA BLU CLASSICA 3 BOTTONI (ragazze e ragazzi)

DIVISA TURISTICO