



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Commerciali Turistici e Sociali*

LUIGI EINAUDI

*Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI
Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935*

e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it

REGOLAMENTO INTERNO LABORATORI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA, SALA E VENDITA E ACCOGLIENZA TURISTICA

Norme generali di igiene

Il personale di servizio, i docenti e gli alunni che svolgono attività di lavoro nei laboratori di cucina e sala-vendita devono rispettare le norme igieniche dettate dal manuale di autocontrollo dell'HACCP.

Dal punto igienico, è fondamentale un'adeguata prevenzione, mantenendo sempre la pulizia e l'ordine di persone, cose e alimenti. Il lavaggio delle mani è fattore di prevenzione basilare e deve diventare un riflesso automatico, immediato per gli operatori del settore.

Sempre per ragioni igieniche e di professionalità, è vietato durante le esercitazioni portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine.

Inoltre:

- 1-controllare che il taglio e la pulizia delle unghie siano accurati; le unghie devono essere senza smalto;
- 2-non portare piercing e orecchini;
- 3- non portare anelli, bracciali od orologi;
- 4-durante il lavoro non usare oggetti di cosmesi;
- 5- rispettare il divieto di fumare nei reparti;

Gli studenti sono tenuti a presentarsi nei laboratori muniti della divisa stabilita.

Durante le esercitazioni pratiche verranno osservati la massima disciplina e il massimo ordine.

In laboratorio è obbligatorio entrare e operare con la divisa completa ed in ordine.

Poiché la divisa da indossare durante lo svolgimento delle esercitazioni, oltre ad identificare il ruolo che viene svolto, costituisce obbligo di legge e del regolamento d'Istituto, va

indossata in modo completo. Tutti gli studenti sprovvisti della prescritta divisa potranno solamente assistere alle esercitazioni, non potranno prendere parte alla degustazione e, indossato un camice di servizio, dovranno collaborare alle operazioni di pulizia. Di ciò, naturalmente, va tenuto conto sia dal punto di vista didattico, sia disciplinare.

Gli insegnanti tecnico-pratici di cucina assolveranno il loro compito anche con l'esempio, presentandosi in servizio con adeguata uniforme.

I docenti di laboratorio sala e vendita assolveranno il loro compito presentandosi in servizio con adeguato abbigliamento .

È esclusa la partecipazione alle esercitazioni con capi di abbigliamento non adeguati al tipo di attività intrapresa.

Gli studenti non possono allontanarsi dai relativi reparti se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del docente. Il muoversi in modo inadatto e volgare, la postura sguaiata o rilassata sono da evitare, come pure l'utilizzo di un linguaggio improprio.

Al termine di ogni esercitazione il laboratorio deve essere pulito, il materiale in ordine e le attrezzature sistemate al loro posto.

Gli insegnanti di sostegno e gli assistenti fisici entrano in laboratorio indossando un camice bianco.

Art. 1 – Norme Generali

Al fine di una migliore organizzazione dei laboratori del settore enogastronomia e ospitalità alberghiera si individuano le regole da rispettare scrupolosamente all'interno degli stessi durante le esercitazioni pratiche.

1. Gli alunni attendono il docente prima di accedere agli spogliatoi e successivamente si recano nei laboratori con il medesimo; lo stesso dicasi per il termine della lezione.
2. Negli spostamenti da e per classe/spogliatoi/laboratori occorre mantenere un comportamento corretto e rispettoso degli altri e delle attività didattiche in corso di svolgimento.
3. Gli spogliatoi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise sotto la sorveglianza del docente .Successivamente sarà vietato

recarsi negli stessi fino al termine delle esercitazioni e accompagnati dal docente.

4. Ogni allievo dovrà aver cura della pulizia e tenuta in ordine dello spogliatoio al fine di consentirne un appropriato e consono utilizzo a tutte le classi.

5. Le operazioni di cambio d'abito dovranno avvenire nel più breve tempo possibile.

6. E' vietato l'accesso ai laboratori a tutti coloro che non sono in servizio o comunque non autorizzati dalla dirigenza.

7. Non dovranno essere lasciati oggetti preziosi in laboratorio. La scuola declina ogni responsabilità per eventuali furti e/o smarrimenti.

Art. 2 – Pulizia e rispetto degli ambienti

I laboratori sono ambienti didattici. Il rispetto delle norme di sicurezza e igiene nonché il riordino e la pulizia sono preciso dovere degli studenti per quanto di competenza anche al fine di garantire il regolare svolgimento delle lezioni successive. Per le norme di conservazione del patrimonio scolastico si rimanda al Regolamento di Istituto

Art. 3 – Comportamento in laboratorio, tenuta della divisa

Tutti gli alunni che accedono ai laboratori di esercitazioni pratiche di **cucina** devono presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa composta da:

1. cappello da cuoco
2. foulard
3. giacca
4. grembiule
5. torcione
6. pantaloni sale e pepe
7. calzini bianchi
8. Scarpe antinfortunistica

Tutti gli alunni che accedono ai laboratori di esercitazioni pratiche di **sala e vendita** devono presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa composta da:

1. pantaloni / gonna
2. Camicia bianca

3. gilet
4. cinta per pantaloni per i maschi
5. calze color carne per le femmine, calzini neri lunghi per i maschi
6. mocassini neri/ décolleté
7. fascia elastica
8. papillon nero

Tutti gli alunni che accedono ai laboratori di esercitazioni pratiche di **accoglienza turistica** devono presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa composta da:

1. Scarpe nere tipo mocassino/décolleté
2. Calzino nero o collant velato (nero o chiaro)
3. Pantalone nero o gonna nera
4. Camicia bianca di cotone maniche lunghe.
5. Cravatta o foulard
6. Giacca nera
7. Spilla e cartellino della scuola.

SI RICORDA CHE I LABORATORI SONO AULE DIDATTICHE A TUTTI GLI EFFETTI, SE NE RACCOMANDA UN CORRETTO UTILIZZO, IL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA ED IGIENE NONCHE' IL RIORDINO, PER QUANTO DI COMPETENZA, AL TERMINE DI OGNI LEZIONE AL FINE DI GARANTIRE IL REGOLARE SVOLGIMENTO DELLE STESSE.