



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-SANITARI,
ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
FORMAZIONE PROFESSIONALE
"PIETRO VERRI"
Via Torino - Busto Arsizio (Varese)
tel. 0331 302571/2 fax 0331 302555 C.F. 90003140127 -
Cod.Min.VARC030007
sito internet www.ipcverri.gov.it e-mail: info@ipcverri.it



REV. 0
Data: 29-04-2013

REGOLAMENTO INTERNO LABORATORI ENOGASTRONOMICI (CUCINA, SALA - VENDITA E ACCOGLIENZA TURISTICA)

RIL 7.5

Al fine di regolamentare l'uso dei laboratori relativi all'indirizzo enogastronomico si comunicano le regole da rispettare scrupolosamente all'interno degli stessi durante le esercitazioni pratiche.

ART. 1

L'accesso ai laboratori e/o ai locali annessi non è permesso agli allievi in assenza di un insegnante responsabile o dell'assistente tecnico.

ART. 2

I laboratori di sala e cucina vengono assegnati in base all'orario alle singole classi e ai loro docenti. 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 della attività una ricognizione sommaria delle attrezzature e dei macchinari. Segnerà ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, furto ecc., all'assistente tecnico o al responsabile del dipartimento.

ART. 3

L'utilizzo del laboratorio da parte della classe o gruppi classe è possibile solo durante le ore di lezione assegnate alla specifica classe secondo la scansione oraria salvo diverse indicazioni da parte del coordinatore di dipartimento.

ART. 4

Il compito degli assistenti tecnici, all'interno del laboratorio, è quello di affiancare e coadiuvare il docente durante la lezione, vigilare sugli alunni, custodire e occuparsi della manutenzione del materiale, dei macchinari del laboratorio e dei materiali di consumo.

ART. 5

Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti della relativa divisa come previsto dal regolamento *"Regolamento immagine e igiene personale per le esercitazioni nei Laboratori di Sala e Vendita - Cucina - Accoglienza"* **RIL 7.5**.

ART. 6

Durante le ore di esercitazione è assolutamente proibito l'accesso ai laboratori agli utenti non impegnati nelle esercitazioni.

ART. 7

Nessun docente, assistente tecnico/amministrativo o collaboratore scolastico può accedere ai laboratori se sprovvisto di abbigliamento previsto dal regolamento e dalla normativa igienico sanitaria in vigore.

ART. 8

I laboratori vengono consegnati alla classe e al docente puliti e sanificati. Al termine della lezione 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 di ritorno dal reparto lavaggio. Il lavaggio dei pavimenti e la pulizia straordinaria saranno effettuati con la cadenza prevista dal piano di sanificazione del dipartimento. Al termine delle singole lezioni, il docente e l'assistente tecnico provvederanno a compilare il previsto **Modello CMP 7.4**.

ART. 9

Agli allievi è consentito l'accesso all'area spogliatoio solo all'inizio ed al termine delle esercitazioni pratiche. Al di fuori di tale orario è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi.

ART. 10

I docenti provvederanno a far pervenire la richiesta relativa all'acquisto delle derrate necessarie per le esercitazioni pratiche con cadenza quindicinale (prima e terza settimana del mese) all'assistente tecnico. L'assistente Tecnico provvede a stilare una richiesta unitaria utilizzando l'apposito **Modello RAD 7.4** che dopo il visto da parte del Coordinatore di dipartimento sarà presentata in segreteria.

ART. 11

Le materie prime da utilizzare per le lezioni saranno fornite dall'assistente tecnico che provvederà a registrare il relativo consumo nell'apposito **registro di prelevamento**. La richiesta per il prelevamento giornaliero delle derrate deve essere presentata all'assistente tecnico almeno un giorno prima sull'apposito **Modello RGD 7.4**. Il docente è tenuto a vigilare attentamente per evitare lo spreco dei materiali di consumo.

ART. 12

Al termine della lezione gli eventuali materiali di consumo rimasti inutilizzati dovranno essere riconsegnati all'assistente tecnico o in sua assenza, al sostituto individuato dal Coordinatore di dipartimento.

ART. 13

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguente creazione di danni alle attrezzature dell'Istituto, il docente provvederà a segnalare al Coordinatore di dipartimento il danno in questione e previo verifica del suo valore sarà addebitato al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato o trafugato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

ART. 14

E' assolutamente vietato fumare nei laboratori.

ART. 15

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 gli studenti osservino le norme di sicurezza ed usino i dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione.

ART. 16

Non è possibile consumare cibi o bevande all'interno del laboratorio se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa.

ART. 17

Ogni trasgressione da parte degli alunni e del personale al presente regolamento sarà oggetto di valutazione da parte del Dirigente Scolastico per gli eventuali provvedimenti disciplinari secondo la normativa vigente.