



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Statale di Istruzione Superiore "G.D. Romagnosi"

email: cois004003@istruzione.it - PEC: cois004003@pec.istruzione.it - cod.fisc. 82004660138

IT Economico: Amministr. Finanza Marketing art. Sistemi Informativi Aziendali – Turismo
IT Tecnologico: Costr., Amb. e Territ. – Agraria, Agroal. e Agroind. art. Gest. dell'Amb. e del Territorio
SEDE - via Carducci, 5 - 22036 Erba (Co) Tel. 031644072 - Fax 031610998

IT Tecnologico: Elettronica ed Elettrotecnica art. Automazione
IP Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera: Enog. – Sala e Vend. – Acc. Tur.
IP Settore Industria e Artigianato: Manutenzione e assistenza tecnica
Sez. ass. via Eupilio, 22 - loc. Beldosso - 22030 Longone al Segrino (Co) Tel 031611784 - Fax 031640870



NORME PER LA PARTECIPAZIONE ALLE ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA SALA-BAR E ACCOGLIENZA TURISTICA

Approvato dal consiglio d'istituto in data 5/11/2013 con delibera n°22

SERIETA' E ORDINE NEI LABORATORI:

I laboratori di cucina, pasticceria, sala-bar e accoglienza turistica rappresentano i luoghi dove si sviluppano le Competenze e si acquisiscono le Conoscenze e le Abilità per esercitare la professione. Sono a tutti gli effetti aule di lezione. Pertanto, è strettamente necessario che vi sia il massimo rispetto per l'ambiente e le attrezzature, nonché il riordino e la pulizia da parte degli studenti, per quanto di competenza, al termine di ogni lezione al fine di garantire il regolare svolgimento delle lezioni successive. Anche in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro, per quanto riguarda la manipolazione degli alimenti, occorre osservare le leggi igienico-sanitarie attualmente vigenti. Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale dei settori professionali, che saranno oggetto di lezione nel corso dell'anno.

Ai sensi della normativa riguardante la sicurezza e l'igiene delle persone e dei locali di lavoro (d.l. 155/97 e d. lgs 81/08) gli allievi, durante le esercitazioni nei laboratori, sono da considerarsi a tutti gli effetti di legge "lavoratori"

Articolo 1 Norme Generali

Al fine di una migliore organizzazione dei laboratori si ribadiscono alcune regole da rispettare scrupolosamente all'interno degli stessi durante le esercitazioni pratiche.

1. L'ingresso nei laboratori è consentito solo ad allievi, docenti, personale A.T.A., impegnato nelle esercitazioni. Gli estranei possono accedere ai reparti di esercitazione solo previo consenso della Presidenza, accompagnati dal personale autorizzato.
2. È vietato l'accesso ai laboratori agli alunni sprovvisti di divisa completa (gli alunni che si trovassero in tale condizione dovranno svolgere attività socialmente utili, quali lavaggio e pulizia delle attrezzature, ed inoltre saranno soggetti a provvedimenti disciplinari)
3. Gli allievi possono partecipare alle esercitazioni pratiche solo se indossano la divisa di settore completa (ordinata e pulita) prevista dall'Istituto. Le divise non sono solo abiti da lavoro, ma rappresentano anche l'aspetto più visibile della propria professionalità. Pertanto, esse vanno indossate nel rispetto delle indicazioni date dagli insegnanti, ispirate a criteri professionali.
4. Gli alunni dovranno attendere il docente I.T.P. in classe prima di accedere agli spogliatoi e successivamente recarsi nei laboratori con il medesimo.



ISIS Gian Domenico Romagnosi – Erba

Cod. Min. COIS004003

Progettazione ed erogazione di servizi di istruzione superiore nei seguenti settori:

- **IT Economico:** ind. Amm. Fin. e Marketing art. Sist. Inform. Aziend.; ind. Turismo;
- **IT Tecnologico:** ind. Costr. Amb. e Territorio; ind. Agraria art. Gest. Amb. e Territorio; ind. Elettronica ed Elettrotecnica art. Automazione;
- **IPSSEOA:** art. Enogastronomia; art. Sala e Vendita; art. Accoglienza Turistica;
- **IPSA:** ind. Manutenzione e Assistenza Tecnica.

5. È fatto obbligo negli spostamenti da e per classe/spogliatoi/laboratori mantenere un comportamento corretto e rispettoso degli altri e delle attività didattiche, mantenendo il più assoluto silenzio.
6. Gli spogliatoi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise sotto la sorveglianza dei docenti. Dopo di che sarà vietato recarsi negli stessi se non al termine delle esercitazioni ed accompagnati dal rispettivo docente I.T.P.
7. Non potranno in alcun modo essere lasciati oggetti preziosi negli spogliatoio; eventuali sottrazioni, avarie o smarrimenti non saranno risarciti.
8. Ogni allievo dovrà aver cura della pulizia e tenuta in ordine dello spogliatoio al fine di consentirne un appropriato e consono utilizzo da parte di tutte le classi.
9. Le operazioni di cambio d'abito non potranno superare il tempo limite di 10 minuti; eventuali deroghe dovranno essere autorizzate dal docente ITP in servizio nella classe.
10. Per ciò che concerne le uscite ed entrate fuori orario in laboratorio durante le ore di attività didattica dovranno essere autorizzate dal docente ITP in servizio nella classe.
11. È vietato fumare nei laboratori o nelle zone limitrofe (anche in occasione di servizi ed esercitazioni speciali)

Articolo 2 **Pulizia e rispetto degli ambienti**

Per le norme sulla conservazione e rispetto dell'edificio e delle suppellettili, nonché al risarcimento dei danni arrecati si rimanda al regolamento d'istituto.

Articolo 3 **Comportamento in laboratorio, tenuta della divisa**

Comportamento nei laboratori di cucina

Tutti gli alunni di cucina sono tenuti ad osservare le seguenti regole per accedere ai laboratori di esercitazioni pratiche:

- è necessario mantenere nella propria persona un decoro nel vestire (aver cura che la divisa sia sempre in ordine, pulita e ben stirata).
- presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa
- è fatto obbligo legare i capelli per le ragazze e portare capelli corti e ben curati per i ragazzi
- è vietato tenere durante le esercitazioni anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing ecc. (regola per entrambi i sessi);
- mantenere sempre una corretta igiene personale
- Per le donne è ammesso un trucco leggero dai colori tenui,
- Unghie corte e senza smalto.
- Per gli uomini barba rasata e ben curata



- **IT Economico:** ind. Amm. Fin. e Marketing art. Sist. Inform. Aziend.; ind. Turismo;
- **IT Tecnologico:** ind. Costr. Amb. e Territorio; ind. Agraria art. Gest. Amb. e Territorio; ind. Elettronica ed Elettrotecnica art. Automazione;
- **IPSSEOA:** art. Enogastronomia; art. Sala e Vendita; art. Accoglienza Turistica;
- **IPSIA:** ind. Manutenzione e Assistenza Tecnica.

Per le esercitazioni pratiche di CUCINA gli allievi dovranno indossare:

- a) Cappello e foulard(triangolo)
- b) Giacca a doppio petto con logo dell'istituto
- c) Pantalone sale-pepe
- d) Grembiule lungo fino alle ginocchia
- e) Calzini di cotone bianco
- f) Scarpe a norma CE 345 S2, antiscivolo, antistatiche con puntale in acciaio
- g) N° 1 torcioni
- h) Bottoncini di colore bianco
- i) Magliettina intima di cotone bianco

Comportamento nei laboratori di sala e bar:

Tutti gli alunni di sala e bar sono tenuti ad osservare le seguenti regole per accedere ai laboratori di esercitazioni pratiche:

- è necessario mantenere nella propria persona un decoro nel vestire (aver cura che la divisa sia sempre in ordine, pulita e ben stirata).
- presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa
- è fatto obbligo legare i capelli per le ragazze e portare capelli corti e ben curati per i ragazzi
- è vietato tenere durante le esercitazioni anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing ecc. (regola per entrambi i sessi);
- mantenere sempre una corretta igiene personale
- Per le donne è ammesso un trucco leggero dai colori tenui, unghie corte e senza smalto.
- Per gli uomini barba rasata e ben curata

Per le esercitazioni pratiche di SALA-BAR gli allievi dovranno indossare:

- a) Pantaloni neri classici per uomini e donne
- b) Camicia bianca
- c) Grembiule nero da sommelier per le classi prime e seconde con logo della scuola
- d) Spencer o giacca panna, e cravatta con logo della scuola per le classi terze, quarte e quinte
- e) Grembiule nero da sommelier per le quarte e quinte di cucina
- f) Cintura nera per i pantaloni
- g) Calze color carne 20 denari per le ragazze, calzini neri lunghi per i ragazzi
- h) Mocassini neri e scarpa nera tacco basso antiscivolo
- i) Blocco comande in triplice copia
- l) Cavatappi, penna biro, accendino
- m) Magliettina intima di cotone bianca



Comportamento nei laboratori di accoglienza turistica:

Tutti gli alunni di Ricevimento sono tenuti ad osservare le seguenti regole per accedere ai laboratori di esercitazioni pratiche:

- è necessario mantenere nella propria persona un decoro nel vestire (aver cura che la divisa o l'abbigliamento indicato dal docente sia sempre in ordine, pulita e ben stirata).
- presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa o abbigliamento adeguato secondo le indicazioni del docente.
- è fatto obbligo avere i capelli in ordine per le ragazze e portare capelli corti e ben curati per i ragazzi
- è vietato tenere durante le esercitazioni anelli, bracciali, orecchini vistosi, piercing ecc. (regola per entrambi i sessi);
- mantenere sempre una corretta igiene personale
- Per le donne è ammesso un trucco leggero dai colori tenui, unghie corte e smalto adeguato.
- Per gli uomini barba rasata e ben curata

Per le esercitazioni pratiche di ACCOGLIENZA TURISTICA classi 3[^]- 4[^] - 5[^] gli allievi dovranno indossare:

- A) Per gli allievi maschi:
- a) Scarpe nere tipo mocassino
 - b) Calzino nero
 - c) Pantalone nero.
 - d) Camicia bianca di cotone maniche lunghe.
 - e) Cravatta nera con logo dell'istituto
 - f) maglioncino, cardigan o gilet di cotone nero
 - g) giacca nera nelle classi terze, quarte e quinte
- B) Per le allieve femmine:
- a) Scarpe nere basse.
 - b) Calzino velato o nero
 - c) Pantalone nero
 - d) Camicia bianca di cotone maniche lunghe colletto uomo.
 - e) Ascott bordeaux
 - f) Cardigan o maglioncino nero
 - g) Giacca nera nelle classi terze, quarte e quinte

Gli allievi non in possesso della divisa o privi di una parte di essa potranno svolgere la lezione, ma verrà fatta una segnalazione sul registro personale (nota disciplinare)

Per gli alunni delle classi terze, quarte e quinte è vivamente consigliata una doppia divisa di ricambio per garantire ordine e pulizia per tutte le esercitazioni settimanali.

N.B: Per gli alunni delle classi 1[^] e 2[^] non è richiesta la divisa, ma un abbigliamento adeguato secondo le indicazioni date dal docente.



- **IT Economico:** ind. Amm. Fin. e Marketing art. Sist. Inform. Aziend.; ind. Turismo;
- **IT Tecnologico:** ind. Costr. Amb. e Territorio; ind. Agraria art. Gest. Amb. e Territorio; ind. Elettronica ed Elettrotecnica art. Automazione;
- **IPSSEOA:** art. Enogastronomia; art. Sala e Vendita; art. Accoglienza Turistica;
- **IPSIA:** ind. Manutenzione e Assistenza Tecnica.

Articolo 4

Uso delle attrezzature e dei laboratori

1. Tutti docenti prima di ogni esercitazione pratica avranno cura di compilare il modello di richiesta delle attrezzature debitamente compilato con almeno due ore di anticipo rispetto all'esercitazione pratica o il giorno prima per chi ha le prime ore, per consentire ai tecnici di preparare le attrezzature e di consegnarle alla classe.
2. Alla fine dell'esercitazione i tecnici avranno cura di controllare che la classe riconsegni tutte le attrezzature ricevute perfettamente pulite e in ordine
3. L'accesso alle macchine va fatto sotto controllo del docente o dell'assistente tecnico. Il comportamento e la disciplina degli allievi nei laboratori dovrà essere ineccepibile, considerata la presenza nei locali di macchinari e attrezzature che richiedono particolare attenzione nel loro utilizzo.
4. Gli allievi non possono recarsi in altri reparti se non autorizzati dal docente, in particolare è vietato l'accesso al magazzino e alla zona frigo. Gli allievi che trasgrediscono quanto disposto verranno immediatamente richiamati e il docente di turno redigerà rapporto al Preside circa la trasgressione.
5. 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 o l'intervento dell'Assistente Tecnico.
6. L'utilizzo di attrezzature non disponibili in laboratorio dovranno essere richieste per iscritto nella programmazione affinché gli Assistenti provvedano alla fornitura.
7. Le attrezzature richieste nella programmazione, alla fine della lezione saranno riprese in carico dall'Assistente Tecnico.

Articolo 5

Buoni d'ordine, utilizzo degli ingredienti e svolgimento delle esercitazioni

1. Ogni esercitazione pratica, sarà debitamente programmata e calendarizzata ad inizio anno scolastico e correlata di modelli preimpostati per la richiesta della merce necessaria all'esercitazione.
2. La merce verrà richiesta in funzione del numero degli allievi che compongono la classe.
3. Tutte le richieste che saranno consegnate attraverso modelli non conformi a quelli in uso nell'istituto e approvati dal dipartimento di sala bar e cucina, saranno respinte e non tenute in considerazione dall'ufficio tecnico e di conseguenza sottoposte all'attenzione del Dirigente Scolastico.



4. I panieri saranno preparati dal magazziniere. Al prelievo di questi ultimi dovranno provvedere gli assistenti tecnici del settore. I docenti avranno cura di controllare il paniere e di verificare che contenga quanto richiesto.
5. Verificato il paniere ogni docente firmerà il modello di richiesta per ricevuta, indicando eventuali ingredienti mancanti.
6. Per ordini straordinari o richieste di ingredienti aggiuntivi sarà necessario compilare i modelli preimpostati in dotazione al magazzino
7. La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e studio. Tale consumazione fa parte integrante della didattica. Gli allievi dovranno tenere un comportamento finalizzato al pieno rispetto delle regole del galateo. Non è consentito agli allievi che usufruiscono del servizio di ristorazione di abbandonare i tavoli senza l'autorizzazione del docente.
8. Al termine di ogni esercitazione i docenti avranno cura di compilare i moduli per il reso della merce qualora ve ne fosse. Tale merce una volta restituita non è più assegnata alla classe ma sarà disponibile secondo le esigenze di tutte le altre classi.
9. Al termine delle esercitazioni i docenti si accerteranno che gli allievi coordinati dagli assistenti - tecnici abbiano provveduto: alla pulizia dell'attrezzatura utilizzata (con particolare attenzione a coltelli e armi bianche contundenti) e al loro riordino nelle apposite scaffalature.
10. Gli studenti guidati dal docente e dagli assistenti tecnici provvederanno all'eliminazione dello sporco grossolano e relativa pulizia dei laboratori utilizzati (tranne la fase di sanificazione di competenza dell'assistente tecnico) secondo il piano H.A.C.C.P.
11. L'utilizzo dei laboratori è regolato da orario settimanale, nonché dalla programmazione presentata dagli I.T.P.
12. La programmazione mensile sarà confermata in anticipo al 20 di ogni mese per consentire la reperibilità dei prodotti. I prodotti richiesti dovranno essere consumati come da programmazione, evitando possibilmente la conservazione di quelli non utilizzati e ogni possibile spreco.
13. Per evitare sprechi gli alunni sono tenuti a comunicare, prima dell'inizio della lezione se non consumeranno il pasto e comunque anche se ciò accade sono tenuti ad assaggiare la pietanza, salvo intolleranze o patologie a tempo dichiarate. Gli alunni dovranno comunicare per iscritto eventuali intolleranze alimentari.



- **IT Economico:** ind. Amm. Fin. e Marketing art. Sist. Inform. Aziend.; ind. Turismo;
- **IT Tecnologico:** ind. Costr. Amb. e Territorio; ind. Agraria art. Gest. Amb. e Territorio; ind. Elettronica ed Elettrotecnica art. Automazione;
- **IPSSEOA:** art. Enogastronomia; art. Sala e Vendita; art. Accoglienza Turistica;
- **IPSIA:** ind. Manutenzione e Assistenza Tecnica.

Articolo 6 Sanzioni disciplinari

Oltre alle sanzioni già contemplate dal Regolamento d'Istituto, per il non rispetto delle regole, vengono applicate anche le seguenti sanzioni per chi non rispettasse il regolamento dei laboratori:

INFRAZIONE	SETTORE	SANZIONE
<i>L'alunno si presenta senza divisa per la prima volta durante l'anno scolastico</i>	Sala-Bar e Cucina Accoglienza turistica	Dovrà indossare un camice monouso e verrà impegnato nel servizio lavaggio-plonge a discrezione del docente <u>+ Annotazione sul registro personale</u>
<i>L'alunno si presenta senza divisa per la seconda volta o più volte durante l'anno scolastico</i>	Sala-Bar e Cucina Accoglienza turistica	Dovrà indossare camice monouso e verrà impegnato nel servizio lavaggio-plonge a discrezione del docente Provvedimenti didattici <u>+ Annotazione sul registro personale</u>
<i>L'alunno si presenta con la divisa incompleta per una o due volte durante il corso dell'anno scolastico</i>	Sala-Bar - Cucina Accoglienza turistica	Verrà annotato sul registro personale dell'insegnante (sez. annotazioni) attraverso l'utilizzo di una D maiuscola o di un puntino. Tale annotazione verrà considerata in sede di valutazione di fine quadrimestre
<i>L'alunno si presenta con la divisa incompleta per la terza volta durante il corso dell'anno scolastico</i>	Sala-Bar - Cucina Accoglienza turistica	Quando l'alunno avrà accumulato <u>tre</u> annotazioni nel corso dell'anno scolastico, verrà assegnato un voto pari a 2 (due) nel registro che andrà a "sommarsi" agli altri voti conseguiti dallo studente per la valutazione finale di quadrimestre.

Longone al Segrino li 16.04.2019

Il dirigente scolastico
Carlo Ripamonti

.....

I docenti ITP
Sala vendita- Cucina- Accoglienza turistica

.....

