

## REGOLAMENTO LABORATORI ENOGASTRONOMIA

### Premessa

I laboratori 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 igienico-sanitarie attualmente vigenti (D.Lgs. 193/07 ex D.Lgs 155/97). 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.

### Utilizzo dei Laboratori

Le classi utilizzeranno i laboratori nel modo seguente:

|                              | Prime classi | Seconde classi | Triennio Enogastr. | Triennio Sala e vendita | Triennio Prod. dolciari | Triennio Accogl. Turistica |
|------------------------------|--------------|----------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Laboratorio Enogastronomia 1 |              | X              |                    |                         |                         |                            |
| Laboratorio Enogastronomia 2 | X            |                |                    |                         |                         |                            |
| Cucina ex Scardi             |              |                | X                  | X                       | X (*)                   |                            |
| Bar (**)                     |              |                |                    |                         |                         |                            |
| Open space                   |              |                |                    |                         |                         | X                          |
| Laboratorio ricevimento      |              |                |                    |                         |                         | X                          |

(\*) Se la Cucina ex Scardi è occupata utilizzano Laborat. Enogastronomia 1

(\*\*) Il BAR è utilizzato da tutte le classi per esercitazioni di sala e vendita

### Utilizzo Divise

| Classi  | Divise  |
|---------|---|
| Prime   | giacca bianca classica da cuoco doppio petto (con ricamo nome studente facoltativo)<br>- grembiule bianco con o senza pettorina,<br>- copricapo bianco indifferente se di carta o stoffa (per le ragazze eventualmente la cuffia),<br>- pantaloni neri taglio classico ( da utilizzare per cucina, sala e accoglienza turistica)<br>- calzature nere (da utilizzare per cucina, sala e accoglienza turistica)<br>- camicia bianca (da utilizzare per sala e accoglienza turistica)<br>- papillon nero<br>- Gilet nero<br>- cardigan o maglioncino nero ( per accoglienza turistica) |
| Seconde | - giacca coreana bianca,<br>- grembiule bianco con o senza pettorina,<br>- torcione,<br>- copricapo bianco indifferente se di carta o stoffa (per le ragazze eventualmente la cuffia),<br>- pantaloni neri taglio classico,<br>- calzature nere   |



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



IMPRESA  
FORMATIVA  
SIMULATA



ECDL  
European Computer  
Driving Licence



|   |  |
|---|--|
| <b>Triennio<br/>Enogastronomia</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>- giacca bianca classica da cuoco doppio petto con ricamo nome studente (eventuale presenza logo scuola),</li><li>- punta collo bianca,</li><li>- grembiule bianco con o senza pettorina,</li><li>- torcione,</li><li>- copricapo bianco indifferente se di carta o stoffa (per le ragazze eventualmente la cuffia)</li><li>- pantaloni da cucina modello "sale e pepe"</li><li>- calzature antinfortunistiche.</li></ul>  |
| <b>Triennio<br/>Prodotti Dolciari</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>- giacca color biscotto (solo le terze) doppio petto con ricamo nome studente (eventuale presenza logo scuola),</li><li>- punta biscotto (solo le terze)</li><li>- grembiule biscotto (solo le terze) con o senza pettorina,</li><li>- torcione,</li><li>- copricapo color biscotto (solo le terze) indifferente se di carta o stoffa (per le ragazze eventualmente la cuffia),</li><li>- pantaloni neri</li><li>- calzature antinfortunistiche.</li></ul> <p><b>le quarte e le quinte continueranno ad usare la divisa già in uso</b></p> |
| <b>Triennio<br/>Sala e Vendita</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>- pantaloni neri taglio classico, le ragazze possono a loro scelta sostituire i pantaloni con gonna nera a tubo lunghezza ginocchio,</li><li>- camicia bianca a manica lunga classica,</li><li>- calzini neri, le ragazze in caso di gonna collant color pelle,</li><li>- scarpe nere classiche tipo mocassino o con lacci, per le ragazze scarpe nere con decolté tacco max3cm.</li><li>- Giacca crema</li><li>- papillon nero</li></ul>  |
| <b>Triennio<br/>Accoglienza<br/>Turistica</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- pantaloni neri taglio classico, le ragazze possono a loro scelta sostituire i pantaloni con gonna nera a tubo lunghezza ginocchio,</li><li>- camicia bianca a manica lunga classica,</li><li>- calzini neri, le ragazze in caso di gonna collant color pelle,</li><li>- scarpe nere classiche tipo mocassino o con lacci, per le ragazze scarpe nere con decolté tacco max3cm.</li><li>- Giacca nera con bordino chiaro</li><li>- cravatta a strisce grigie e nere</li></ul>   |

**N.B.** 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.



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



IMPRESA  
FORMATIVA  
SIMULATA



ECDL  
European Computer  
Driving Licence



## Norme Generali

- L'accesso ai laboratori durante l'orario di lezione è permesso solo agli addetti ai lavori: docenti, allievi, personale ATA.
- E' obbligatorio per gli operatori di laboratorio essere muniti di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato e siglato dall'Ufficiale Sanitario;
- Tutti gli utenti dei Laboratori, anche quelli esterni, devono conoscere le norme principali del T.U. 81/2008 e applicare il Manuale HACCP in uso nei nostri Laboratori.
- L'accesso ai laboratori deve avvenire con la divisa completa e muniti di cartellino di riconoscimento (anche gli insegnanti di sostegno dovranno indossare un camice bianco);
- Preliminarmente all'accesso al laboratorio i docenti accompagnatori avranno cura di formare e sensibilizzare gli alunni sulle problematiche della sicurezza.
- Tutto il personale che frequenta il laboratorio, deve dimostrare di conoscere il piano di evacuazione dei locali in caso di incendio.
- Durante le esercitazioni pratiche verranno osservati la massima disciplina e il massimo ordine;
- E' escluso l'accesso alle esercitazioni con collane, braccialetti, anelli, orologi e comunque con capi di abbigliamento non adeguati al tipo di attività intrapresa;
- L'accesso alla dispensa e ai materiali dei laboratori è permesso durante l'orario stabilito e solo su autorizzazione dell'insegnante
- L'accesso alle macchine e ai computer è consentito solo in presenza del docente o del collaboratore tecnico presente in laboratorio;
- Le sale di esercitazione sono da considerarsi aule e pertanto gli allievi non possono allontanarsi dai relativi reparti se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del docente;
- Il laboratorio deve essere lasciato pulito ed il materiale in ordine al termine di ogni esercitazione pratica;
- Non lasciare negli spogliatoi oggetti di valore, ma consegnarli al docente;
- Per un migliore svolgimento delle attività di laboratorio è importante la massima puntualità sia in entrata che in uscita;
- In caso di rotture per negligenza di utensili, la classe in servizio o lo stesso responsabile ne risponderà economicamente;



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



IMPRESA  
FORMATIVA  
SIMULATA



ECDL  
European Computer  
Driving Licence



## Uso dei Laboratori di Cucina, Pasticceria, Bar, Sala e Vendita

- Rispettare le norme igieniche previste dall'HACCP
- Il lavaggio delle mani è un fattore di prevenzione basilare. Deve diventare un riflesso automatico, immediato per gli operatori del settore, nelle seguenti situazioni:
  - ✓ All'inizio del lavoro;
  - ✓ All'uscita dalla toilette;
  - ✓ Dopo che l'operatore si è toccato la pelle del viso del collo, i capelli e le orecchie
  - ✓ Dopo l'utilizzo del fazzoletto da naso;
  - ✓ Dopo che l'operatore si è schermato la bocca durante uno starnuto o un colpo di tosse;
  - ✓ Dopo aver fumato;
  - ✓ Dopo aver toccato derrate sporche (vegetali con terra, gusci di uova, ecc.);
  - ✓ Dopo aver manipolato alimenti crudi;
  - ✓ Prima della manipolazione di cibi cotti o pronti per il consumo.
- Non portare capelli, barba e/o baffi lunghi e in disordine. I capelli lunghi devono essere raccolti nel cappello;
- Controllare che il taglio e la pulizia delle unghie siano accurati; le unghie devono essere senza smalto;
- Non portare anelli, bracciali od orologi al polso;
- Rispettare il divieto di fumare nei reparti;
- Non umettare le dita con la saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli, bustine, ecc.;
- Parlare sufficientemente distanziati dagli alimenti ed evitare assolutamente starnuti e colpi di tosse su di essi;
- Assaggiare non con le dita, ma con un cucchiaino sempre pulito anche se si riassaggia la stessa preparazione.
- Obbligo per tutto il personale che manipola, trasforma, somministra cibi e bevande, di dotarsi di divisa specifica. Anche il Personale Docente-Tecnico-Ausiliario si doterà di abbigliamento consono, comunque diverso dagli abiti civili con cui è giunto in laboratorio o quantomeno con camice bianco che li copra.
- Consumare i cibi preparati solo dopo l'autorizzazione da parte del docente;
- Gli alunni sprovvisti o con divisa incompleta non possono utilizzare i laboratori, ma solo assistere alle esercitazioni, dopo aver indossato un camice di servizio, senza prendere parte alla degustazione e dovranno collaborare alle operazioni di pulizia con gli ausiliari di turno. Verrà quindi informata la famiglia e si terrà conto sia dal punto di vista didattico che disciplinare.
- I discenti si asterranno dall'utilizzo delle derrate alimentari e dei prodotti, in particolare quelli liquoristici, delle attrezzature e delle apparecchiature in assenza del personale.



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



IMPRESA  
FORMATIVA  
SIMULATA



ECDL  
European Computer  
Driving Licence



- Gli alunni sono tenuti al massimo rispetto ed all'utilizzo conservativo delle dotazioni di laboratorio, in caso dei danni, rotture, distruzione causati deliberatamente/intenzionalmente, la scuola potrà contestarne l'addebito (esigerne il pagamento dalle famiglie).
- Scopo delle esercitazioni è fare acquisire agli alunni adeguate competenze, capacità, abilità tecnico- professionali- personali, attraverso la degustazione delle ricette elaborate, allo scopo di valutarne il livello qualitativo raggiunto. Ciò riguarda anche le ricette di bar con o senza contenuto alcolico. E' fatto assoluto obbligo agli alunni di "ASSAGGIARE" con moderazione detti prodotti, evitando stati di ebbrezza. Eventuali trasgressori, specie se minorenni, dovranno essere prelevati da un Genitore.
- Il riordino integrale dei laboratori spetta agli alunni sotto direttive del personale della scuola, è tuttavia fatto obbligo far rispettare agli alunni l'orario di entrata ed uscita prestabiliti.
- I laboratori sono aperti sporadicamente ed occasionalmente al pubblico, preferibilmente appartenente ad enti, associazioni, pubbliche amministrazioni affini all'indirizzo di studio.

## Uso Laboratori di Accoglienza Turistica (Front Desk, Back Office, Laboratorio Multimediale)

- L'utilizzo dei laboratori è strettamente legato all'orario scolastico e al personale addetto ai lavori: Docenti di materia, Allievi e Personale A.T.A.
- L'accesso ai laboratori da parte degli studenti deve avvenire con la divisa completa tranne nei casi autorizzati dal docente (es. ritiro materiali dei laboratori ecc.);
- Non lasciare negli spogliatoi oggetti di valore ma consegnarli al Docente;
- Durante le esercitazioni pratiche saranno osservati la massima disciplina ed il massimo ordine;
- Devono essere rispettati scrupolosamente i Docenti, i Collaboratori tecnici, i Collaboratori scolastici;
- Nei laboratori è severamente vietato mangiare, bere e fumare;
- I locali di esercitazione sono da considerarsi aule e pertanto gli allievi non possono allontanarsi dai relativi reparti se non per giustificati motivi e in ogni modo sempre con il permesso del Docente;
- Prima di recarsi al banco del front office per il servizio, presentarsi in classe per l'appello
- Indossare la divisa completa, pulita e stirata, tenere i capelli in ordine, ben raccolti e le mani curate; non eccedere con gioielli e orologi
- Tenere una corretta postura durante il servizio, evitare di sedersi e conversare con persone di passaggio se non per motivi di servizio
- Salutare e sorridere sempre
- E' vietato cambiarsi durante le ore precedenti/successive a quelle di ricevimento



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



IMPRESA  
FORMATIVA  
SIMULATA



ECDL  
European Computer  
Driving Licence



- Utilizzare qualsiasi attrezzatura sempre sotto il controllo del docente o dell'assistente tecnico
- Tenere un tono di voce opportuno al ruolo svolto dietro al banco di ricevimento e utilizzare sempre le corrette forme di cortesia
- Evitare di fare giochi inutili e pericolosi
- L'accesso alle postazione PC è consentito solo in presenza del Docente o del Collaboratore Tecnico presente in laboratorio;
- E' fatto divieto agli utenti di installare software personali, privi di licenza d'uso e senza le necessarie richieste ed autorizzazioni, qualsiasi dischetto portato da casa deve prima essere visionato dall'Assistente Tecnico o dal Docente per un controllo Antivirus;
- E' fatto divieto agli utenti di modificare la configurazione hardware e software dei dispositivi installati in laboratorio;
- Il laboratorio deve essere lasciato pulito ed il materiale in ordine al termine di ogni esercitazione pratica;
- E' dovere segnalare tempestivamente direttamente al Docente o al Tecnico di Laboratorio di qualsiasi guasto, multifunzionamento o anomalia del computer assegnato. In caso di rotture per negligenza il responsabile risponderà economicamente del danno;
- Sarà cura degli insegnanti vigilare gli alunni per il corretto uso delle attrezzature e cura dell'Assistente tecnico mantenere tali attrezzature efficienti;

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(ing. Michele Gramazio)

*Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993*