



REGOLAMENTO PER LA PARTECIPAZIONE ALLE ESERCITAZIONI PRATICHE NEI LABORATORI DI ACCOGLIENZA TURISTICA - ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

La formazione professionale passa attraverso una progressiva conquista del sapere nella quale le lezioni in aula, esercitazioni pratiche e attività di laboratorio si alternano costantemente. Il luogo che meglio si presta a simulare concrete situazioni proprie della realtà operativa sono i laboratori di cucina, sala - bar e accoglienza turistica, pertanto per una migliore organizzazione si stabiliscono alcune regole da rispettare scrupolosamente all'interno degli stessi durante le esercitazioni pratiche. E' strettamente necessario che vi sia il rispetto per l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza sul lavoro e in osservanza della normativa igienico – sanitaria. Chi opera nel settore turistico - alberghiero, inoltre, si trova continuamente ad instaurare rapporti interpersonali con colleghi di lavoro e soprattutto ospiti di diversa età, estrazione sociale, cultura etc; per tali ragioni gli studenti dovranno imparare a presentarsi, comportarsi e relazionarsi con chiunque, quindi senso estetico, pulizia e cura del proprio corpo, cordialità, senso di abnegazione, puntualità e disponibilità costituiscono ulteriori requisiti della professionalità che rappresenta il cardine attorno a cui viene costruita l'immagine positiva di un'azienda.

Nel presente regolamento sono contenute delle norme per rendere più efficaci le misure di sicurezza durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche nei laboratori professionali, legate al perdurare dello stato di emergenza sanitaria dovuta alla pandemia da Covid 19.

Pertanto, concluso il periodo di emergenza, le presenti disposizioni non avranno più efficacia.

NORME GENERALI

1. È assolutamente vietato l'accesso ai laboratori ad alunni, docenti e personale A.T.A. non impegnati nelle esercitazioni.
2. Gli alunni accederanno ai laboratori nel rispetto delle norme sul distanziamento e sull'uso della mascherina, come di seguito indicato (in caso di violazione si rimanda al Regolamento d'Istituto – aggiornamento normativa vigente in materia di prevenzione del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi pubblici al chiuso e all'aperto), pertanto:
 - Mantenere sempre la distanza di sicurezza di 1 metro, mantenendo la distanza costante di almeno un metro, è possibile abbassare la mascherina chirurgica, in caso di movimento o impossibilità di mantenimento della distanza di sicurezza indossare la mascherina.
 - Durante i tragitti a piedi per raggiungere i laboratori per le attività didattiche specifiche, le studentesse, gli studenti e gli insegnanti devono mantenere la distanza costante di almeno un metro, in caso di movimento o impossibilità di mantenimento della distanza di sicurezza indossare la mascherina.

- Per consentire l'igienizzazione la classe dovrà lasciare il laboratorio 10 minuti prima della fine dell'ora (tranne nei casi in cui sia l'ultima ora di lezione).
 - I laboratori e le sale di esercitazione sono da considerarsi aule, pertanto gli alunni non possono allontanarsi dai reparti in cui operano se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del docente rispettando le norme anti – covid (in caso di violazione si rimanda al regolamento d' Istituto - aggiornamento covid).
3. È severamente vietato entrare nei laboratori con indumenti ed oggetti non consoni all'attività quali zaini, caschi, cappelli non a norma, ecc.
 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.
 5. Gli spogliatoi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise (circa 10 minuti) sotto la sorveglianza del collaboratore scolastico (sarà cura di quest'ultimo aprire e chiudere gli spogliatoi) e al termine delle esercitazioni saranno accompagnati dal rispettivo docente I.T.P.
 6. Non potranno in alcun modo essere lasciati oggetti di valore negli spogliatoi; eventuali sottrazioni, avarie o smarrimenti non saranno risarciti.
 7. Sarà cura degli insegnanti vigilare gli alunni per il corretto uso delle attrezzature e cura dell'assistente tecnico mantenere tali attrezzature efficienti.
 8. Ai docenti dovrà essere garantita l'assistenza tecnica nei laboratori durante le ore di lezione.
 9. 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.
 10. La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e di studio, pertanto a tavola gli alunni dovranno tenere un comportamento corretto e adeguato alla circostanza.
 11. Come previsto dal regolamento d'istituto, durante lo svolgimento delle attività didattiche, è vietato l'uso dei cellulari e dei dispositivi tecnologici da parte degli alunni.
 12. Ogni docente avrà a disposizione un armadietto per la custodia dei cellulari durante la lezione nei laboratori. Nel caso in cui lo/la studente/ssa sia sorpreso/a ad utilizzare il cellulare o qualsiasi altro dispositivo durante le esercitazioni pratiche saranno presi provvedimenti disciplinari.

IGIENE DELLA PERSONA

L'igiene e la pulizia, richieste dal senso civico a tutte le persone, diventano, per chi intraprende questa carriera, una vera e propria responsabilità, uno dei compiti da eseguire al pari della preparazione o del servizio di una pietanza. L'alunno deve rispettare tutte le norme per una corretta prassi igienica specie quando partecipa a una lezione nei laboratori di sala, cucina e ricevimento.

1. Osservare la massima e scrupolosa pulizia della persona.
2. I capelli dovranno sempre essere puliti, se lunghi, raccolti o legati affinché non scendano sugli occhi durante il lavoro
3. Evitare tagli eccessivi e pettinature estrose; nessun tipo di tintura di tendenza (verde, fucsia, rosa e altre tinte) sia per gli uomini sia per le donne;
4. Le mani dovranno essere ben pulite e curate e dovranno essere lavate prima di iniziare qualsiasi manipolazione. Il lavaggio dovrà essere ripetuto più volte al giorno e ogni volta che si riprende il lavoro dopo una pausa.
5. Non sono ammessi deodoranti eccessivamente profumati.
6. È vietato l'uso di anelli, orologi e braccialetti di ogni tipo.
7. La barba dovrà essere sempre ben rasata.

NORME IGIENICHE TRANSITORIE ANTICOID 19

1. In ingresso e in uscita dal laboratorio procedere all'igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche.
2. Dopo l'uso, il collaboratore deve igienizzare il laboratorio, mentre l'assistente tecnico provvede alla sanificazione e alla igienizzazione delle attrezzature tramite appositi prodotti.
3. Il laboratorio va sempre arieggiato al cambio della classe e più frequentemente laddove possibile.

CURA DELL'IMMAGINE

L'eleganza è un requisito indispensabile per chi opera nel settore dell'ospitalità alberghiera, offre alla clientela impressioni positive e riflette l'immagine dell'azienda per la quale si lavora. L'eleganza non è solo appariscenza, bensì equilibrio e sobrietà, pertanto:

1. La divisa dovrà essere sempre perfettamente pulita e stirata.
2. Non saranno ammessi tatuaggi troppo visibili.
3. Per le allieve è ammesso un trucco leggero dai colori tenui, unghie curate e con smalto di colore chiaro; la lunghezza della gonna al ginocchio e l'altezza delle scarpe da 3/4 cm.
4. L'orologio sarà ammesso unicamente nei laboratori di sala e di accoglienza turistica.
5. E' vietato l'uso di orecchini eccessivamente vistosi; in particolar modo non sono tollerati i piercing e i dilatatori che deformano il lobo dell'orecchio.

ABBIGLIAMENTO

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, va indossata in modo completo. Tutti gli studenti sprovvisti della prescritta divisa o parte di essa potranno solamente assistere alle esercitazioni di pratica operativa; non prenderanno parte alla degustazione, indosseranno un camice di servizio.

Gli insegnanti tecnico-pratici assolveranno il loro compito anche con l'esempio, presentandosi in servizio con adeguata uniforme (ITP di Cucina: regolare divisa - ITP di Sala-Bar: giacca e cravatta).

Divisa da indossare durante le esercitazioni di cucina:

- Pantaloni chef sale e pepe o nero
- Maglietta intima di cotone bianco
- Giacca chef a doppio petto bianco
- Cappello da cuoco bianco
- Scollino (fazzoletto da collo bianco)
- Grembiule bianco (parannanza cm 75H giro 90)
- Calzini bianchi
- Torcione bianco
- Scarpe da cucina antiscivolo

Divisa da indossare durante le esercitazioni di sala e bar:

- Pantaloni uomo - donna neri classici (allievi)
- Gonna nera classica (allieve)
- Maglietta intima di cotone bianco
- Camicia bianca (allieve/i)

• Gilet nero a un bottone (allievi)
• Spencer nero
• Papillon bianco (classi prime e seconde)
• Papillon nero (classi terze, quarte e quinte)
• Cintura nera classica (allievi)
• Calzini lunghi neri (allievi) - Calze color carne setificate
• Mocassini neri (allievi)
• Scarpe nere classiche tacco basso 5/6 cm (allieve)

<u>Divisa da indossare durante le esercitazioni di accoglienza turistica:</u>
Per le classi del biennio:
• Pantaloni neri eleganti per i ragazzi e gonna nera per le ragazze
• Camicia bianca a maniche lunghe e camicia bianca a maniche corte
• Maglione grigio chiaro con scollo a V
• Cintura nera classica (allievi)
• Calzini lunghi neri (allievi) - Calze color carne setificate 20 denari (allieve)
• Mocassini neri (allievi) - Scarpe nere classiche tacco basso cm 3/4 (allieve)
• Cravatta colore bordeaux per i ragazzi e cravattino colore bordeaux per le ragazze
Per le classi del triennio:
a) abito blu scuro, cintura, camicia bianca, cravatta colore bordeaux, mocassini neri con stringhe e calzini neri.
b) tailleur blu scuro con camicia bianca e cravattino per le ragazze, scarpe cm 3/4 e calze color carne 20 denari.

CURA DELL'ATTREZZATURA

1. I laboratori vengono consegnati alla classe e al docente puliti e sanificati. Al termine della lezione (che deve avvenire nell'assoluto rispetto degli orari previsti per non creare disagio alle classi successive), l'assistente tecnico si occuperà di detergere e sanificare tutti i piani di lavoro e i macchinari utilizzati. Gli alunni e le alunne si occuperanno di riporre al loro posto le stoviglie utilizzate di ritorno dal reparto lavaggio.
2. Al momento della consegna dei laboratori e delle attrezzature, nel caso in cui il docente rilevi che le condizioni degli stessi non siano idonee dal punto di vista igienico sanitario e operativo, dovrà comunicarlo al responsabile di laboratorio e al responsabile dell'HACCP che a loro volta provvederanno alla compilazione dei modelli per la rilevazione delle difformità.
3. È pretesa particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie visto l'elevato costo degli stessi. In caso di comportamento ritenuto inidoneo, con conseguente danneggiamento a cose o attrezzature dell'Istituto, il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato sarà addebitato al singolo studente o, qualora risultasse sconosciuta l'identità del responsabile, all'intera classe.

COMPORAMENTO E SICUREZZA

1. Il comportamento e la disciplina degli allievi nei laboratori dovrà essere ineccepibile, vista anche la presenza nei locali di macchinari e attrezzature che richiedono particolare attenzione nel loro utilizzo.
2. I docenti devono portare a conoscenza degli allievi le principali norme di prevenzione infortuni ed i rischi che si possono correre non rispettando le stesse. I docenti devono costantemente verificare che gli allievi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.
3. L'accesso ai macchinari particolarmente complessi va fatto sotto controllo del docente o dell'assistente tecnico che devono assicurarsi che l'allievo/a sia stato debitamente formato/a.
4. Gli allievi non possono recarsi in altri reparti se non autorizzati dal docente; al prelievo delle vivande dovranno provvedere gli assistenti tecnici del settore.
5. I laboratori sono aule scolastiche e chi vi accede è tenuto ad un comportamento idoneo alla funzione stessa dei laboratori.

In particolare, si deve:

- rispettare il diretto superiore (l'insegnante tecnico-pratico);
- rispettare il personale tecnico di laboratorio e gli assistenti;
- rispettare i compagni di lavoro;
- utilizzare sempre linguaggio e gesti corretti ed educati;
- usare le attrezzature e gli utensili in modo corretto.

Il rispetto delle norme sopra indicate sarà oggetto di valutazione; l'inosservanza delle stesse sarà sanzionata dal docente responsabile che potrà anche non far partecipare l'allievo alle attività laboratoriali, indicando le eventuali attività alternative.

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale del settore cucina, sala-bar, accoglienza.

L'UTILIZZO DEI LABORATORI

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.
2. 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 e dei macchinari del laboratorio.
3. Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal regolamento di Istituto e dalla normativa igienico sanitaria in vigore. In caso di mancanza dei requisiti all'accesso al laboratorio gli alunni verranno allontanati dai laboratori e posti sotto custodia di un assistente tecnico o di un collaboratore scolastico.
4. Durante le ore di esercitazione è assolutamente proibito ammettere persone estranee nei laboratori, se non accompagnate da personale tecnico o docente e con il consenso dell'insegnante di turno.
5. E' assolutamente vietato fumare nei laboratori.
6. 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 (cucine, sala bar, ecc..).
7. Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i laboratori senza l'autorizzazione del docente.
8. I docenti devono costantemente verificare che i ragazzi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

LABORATORI DI CUCINA – SALA/BAR

1. Nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi, nello specifico: a. Affettatrice, Cutter, Tritacarne, Bollitori, Forni, particolari coltelli o attrezzature, Lampade per la cottura del cibo. In ogni caso è previsto per legge la costante e continua assistenza agli alunni da parte del docente e dell'assistente tecnico durante tutte le operazioni che si svolgono all'interno dei laboratori nelle ore di lezione.
2. E' vietato sostare o trattenersi nei reparti lavaggio attrezzature.
3. Durante il servizio, il personale scolastico, gli alunni e le alunne devono mantenere la distanza costante di almeno un metro ed indossare sempre la mascherina chirurgica.
4. Le materie prime da utilizzare per le lezioni vengono fornite dal reparto magazzino all'assistente tecnico, in sua assenza al docente, all'inizio della lezione.
5. Alla degustazione per la valutazione è chiamato il Dirigente Scolastico ed il docente in esercitazione che, tuttavia, non deve sospendere il controllo e il coordinamento dell'attività della classe. Il restante personale della scuola non è autorizzato alla degustazione e/o alla consumazione di alcunché nei laboratori. Possono essere ammessi in sala-ristorante ospiti interni all'Istituto e/o esterni soltanto su invito del Dirigente Scolastico. Il restante personale della scuola può usufruire del servizio ristorante, previa prenotazione e pagamento della quota stabilita, rispettando gli orari di servizio delle esercitazioni.

NORME TRANSITORIE ANTICOVID19 NEI LABORATORI DI CUCINA E SALA-BAR

A causa delle restrizioni imposte per limitare il rischio di contagio a scuola e, in particolare, durante l'uso dei laboratori di cucina, pasticceria, panificazione, sala e bar, valgono, fino al cessato rischio, le seguenti precauzioni:

1. L'accesso dall'aula al laboratorio deve avvenire in fila indiana sia lungo i corridoi che nelle scale mantenendo indossata la mascherina.
2. È obbligatorio il lavaggio e la disinfezione delle mani all'ingresso del laboratorio e frequentemente durante la durata dell'esercitazione.
3. È obbligatorio l'uso della mascherina chirurgica in ogni situazione dinamica, salvo i casi particolari e in situazione statica con distanziamento di almeno 1 metro tra gli studenti e di 2 metri tra allievo e docente durante le attività pratiche.
4. 5. È vietato l'uso promiscuo di bicchieri, posate e piatti.
5. È vietato modificare la disposizione delle postazioni individuate dal docente per garantire il rispetto del distanziamento tra tutti gli allievi in situazioni statiche/dinamiche.
6. È vietato l'uso promiscuo di mascherine/guanti, inoltre tali dispositivi una volta dismessi vanno smaltiti in appositi contenitori collocati in Istituto/laboratorio.
7. Le postazioni utilizzabili sono segnalate opportunamente e quando si è impegnati in una preparazione, mantenendo la distanza costante di almeno un metro, è possibile abbassare la mascherina chirurgica.
8. In caso di movimento o impossibilità di mantenimento della distanza di sicurezza va sempre indossata la mascherina.
9. Al termine della lezione, il collaboratore deve igienizzare banconi di lavoro e tutte le superfici che possono entrare a contatto con gli alimenti e con gli operatori che li manipolano, mentre l'assistente tecnico provvede alla sanificazione della grande e piccola attrezzatura.
10. Il laboratorio va frequentemente arieggiato.
11. Ogni trasgressione da parte degli alunni e del personale al presente regolamento sarà oggetto di valutazione da parte del Dirigente Scolastico secondo la normativa vigente per gli eventuali provvedimenti disciplinari.

LABORATORIO FRONT OFFICE / BACK OFFICE

Non essendoci aule sufficienti destinate al laboratorio di Accoglienza Turistica dotate di un numero adeguato di computer e software specifici della disciplina, le esercitazioni di Back Office si svolgono quasi esclusivamente nell'aula di informatica, mentre le esercitazioni di Front Desk hanno luogo presso il Front Office del piano terra.

Considerata la locazione di particolare affluenza del bancone del **Front Office** si auspica un atteggiamento di rispetto ed attenzione, in particolare, anche alle restrizioni imposte per limitare il rischio di contagio a scuola da parte di tutti i soggetti presenti in quell'area dell'Istituto pertanto tutto il personale è tenuto a:

1. Non sostare davanti al Front Office.
2. Durante il servizio di Accoglienza presso il Front Office del piano terra e del quinto piano, il personale scolastico, gli alunni e le alunne devono mantenere la distanza costante di almeno un metro ed indossare sempre la mascherina chirurgica.
3. Non sedersi sui divani.
4. Evitare discussioni e litigi nella postazione Front Office, fornire esempi di buone maniere e buona educazione, poiché gli studenti e le studentesse ci osservano e da noi imparano.
5. Salutare in ingresso ed in uscita.
6. Il laboratorio deve essere lasciato pulito ed il materiale in ordine al termine di ogni esercitazione pratica, sarà cura del collaboratore provvedere a igienizzare il Front e Back Desk, monitor, tastiera e mouse tramite prodotti appositi.
7. Non è consentito utilizzare l'attrezzatura in dotazione al laboratorio al di fuori dello stesso.

LABORATORIO BACK OFFICE – INFORMATICA

1. L'utilizzo del laboratorio è regolato da un orario che tiene conto delle priorità delle classi terze, le seconde classi e in ultimo le prime classi.
2. L'accesso alla postazione del pc è consentito solo in presenza del Docente o del collaboratore tecnico presente nel laboratorio.
3. È fatto divieto agli utenti di installare software personali, privi di licenza d'uso e senza la necessarie richieste ed autorizzazioni, qualsiasi unità esterna personale deve prima essere visionato dall'Assistente Tecnico o dal Docente per un controllo antivirus.
4. È fatto divieto agli utenti di installare software personali, privi di licenza d'uso e senza la necessarie richieste ed autorizzazioni, qualsiasi unità esterna personale deve prima essere visionato dall'Assistente Tecnico o dal Docente per un controllo antivirus.
5. All'inizio della lezione gli studenti devono comunicare tempestivamente al loro insegnante eventuali manomissioni o danni riscontrati nell'aula o nelle attrezzature.
6. Gli studenti sono tenuti a segnalare anche gli eventuali malfunzionamenti riscontrati nelle attrezzature utilizzate.
7. È dovere segnalare tempestivamente direttamente al Docente o al Tecnico di Laboratorio di qualsiasi guasto, malfunzionamento o anomalia del computer assegnato.
8. Gli studenti possono utilizzare penne USB o accessori come cuffie solo se autorizzate dal docente.
9. Gli studenti non possono cancellare o modificare file o cartelle presenti sul computer.
10. Gli studenti possono accedere ad internet solo per scopi didattici.
11. In presenza di un account di posta elettronica non completamente chiuso, è obbligatorio avvisare il docente, che effettuerà il logout.
12. Tutti gli coloro che utilizzano il laboratorio sono tenuti a lasciarlo in ordine a fine lezione.
13. Eventuali danni daranno luogo a sanzioni disciplinari o risarcimento.

NORME TRANSITORIE ANTICOID19 NEI LABORATORI INFORMATICA

A causa delle restrizioni imposte per limitare il rischio di contagio a scuola e, in particolare, durante l'uso dei laboratori informatici e di lingue valgono fino al cessato rischio le seguenti precauzioni:

1. l'accesso dall'aula al laboratorio deve avvenire in fila indiana sia lungo i corridoi che nelle scale mantenendo indossata la mascherina.

2. l'occupazione delle postazioni viene determinata dal docente in cui l'ultimo ad entrare in una fila all'ingresso sarà poi il primo ad uscire quando si dovrà tornare in classe.

Ordine di ingresso degli studenti nella fila: A, che si posiziona nel punto più lontano dal corridoio, poi B infine C, che invece è il più vicino al corridoio.

Ordine di uscita degli studenti: per prima esce C, il più vicino al corridoio, quindi B e per ultimo A. Così facendo si eviterà che uno studente passi vicino un altro studente.

3. In ingresso e in uscita dal laboratorio è obbligatorio procedere all'igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche.

4. Le postazioni utilizzabili sono segnalate opportunamente e quando si utilizza il proprio computer, mantenendo la distanza costante di almeno un metro, è possibile abbassare la mascherina chirurgica.

5. In caso di movimento o impossibilità di mantenimento della distanza di sicurezza va sempre indossata la mascherina.

6. Al termine della lezione, il collaboratore deve igienizzare tavoli e sedie, mentre l'assistente tecnico provvede alla igienizzazione di monitor, tastiere e mouse tramite prodotti appositi.

7. Il laboratorio va sempre arieggiato al cambio dell'ora o più frequentemente laddove possibile.

Tutte le volte che sarà necessario, il presente regolamento potrà essere rivisto, ampliato e migliorato con le modalità previste dalla vigente normativa. Per quanto in esso non contemplato, si fa ricorso al Regolamento generale dell'Istituto o si applicano le regole di etica professionale del settore Enogastronomia, Sala bar, Accoglienza turistica.