



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana



M.I.



E C D L



I.I.C. Salvatore Pugliatti Taormina



*Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"Salvatore Pugliatti" - Taormina*

**REGOLAMENTO DI UTILIZZO DEI LABORATORI
DELL' ISTITUTO PROFESSIONALE PER
L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA I.I.S.S. "S.PUGLIATTI"
DI TAORMINA**

**Fanno parte dei Laboratori i reparti Bar, Sala Ristorante, Cucina,
Pasticceria, Plonge, Magazzino**

Art. 1 Nei laboratori è consentito unicamente l'ingresso, ai docenti agli allievi ed al personale autorizzato, nell'orario di esercitazione. È assolutamente vietato l'accesso ai laboratori ad alunni, docenti e personale A.T.A. non impegnati nelle esercitazioni

Art. 2 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.

Art. 3 Nei laboratori è vietata qualsiasi attività e l'utilizzo delle attrezzature a chi non indossa la divisa (allievi, docenti e personale ATA)

Art. 4 Agli alunni è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche, per il tempo necessario al cambio della divisa, e sotto la vigilanza ed il controllo dei docenti. Eventuali ritardi senza una valida motivazione; saranno segnati sul registro personale del docente con una valutazione negativa. Al di fuori dei momenti strettamente necessari, l'accesso agli spogliatoi non è consentito.

Art. 5 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. E' vietato consumare i cibi al di fuori della sala ristorante. Nei laboratori è vietato svolgere attività diverse da quella delle esercitazioni pratiche. Non sono consentite riunioni, verifiche scritte, manifestazioni se non autorizzate dal Dirigente Scolastico.

SEDE DI TAORMINA

Telefoni: 0942/50320 Vice Presidenza – 0942/577284 Direttore SS.GG.AA. e Uff. Contabilità
0942/50254 Uffici del Personale - Uffici Amministrativi e Fax 0942/50237 Centralino - Alunni
CAP 98039 TAORMINA - C.da Arancio – Trappitello Cod. Mec. MEIS03300G – Cod. Fisc. 87002140835
Centro EDA Taormina C.T.P. Distretto 035 Cod. Mec. MECT70800G

SEZIONE ASSOCIATA DI FURCI SICULO

Telefoni: 0942/792886 Presidenza – 0942/791103 Fax - 0942/792206 Centralino
CAP 98023 FURCI SICULO – Via dei Cipressi

www.itctspugliatti.it www.ctptaormina.it www.isfurcisciculo.it
meis03300g@istruzione.it meis03300g@pec.istruzione.it ctptaormina@yahoo.it



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana



M.I.



E C D L



ITC Salvatore Pugliatti Taormina



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Salvatore Pugliatti" - Taormina

Art. 6 Nei laboratori il personale della scuola e gli allievi devono adottare comportamenti adeguati all'etica professionale di ciascun profilo per il conseguimento di un alto livello qualitativo dell'offerta formativa. **E' obbligatorio l'utilizzo dei copricapi (reparto cucina e pasticceria) che contengano tutta la capigliatura, e di divisa specifica (tutti i reparti), come da normativa HACCP.**

Bisogna altresì porre attenzione alle procedure di prevenzione antinfortunistica al fine di evitare incidenti agli operatori e agli alunni.

Art. 7

Dopo il loro utilizzo le attrezzature devono essere rimesse al loro posto in perfetto stato e pulizia. Non è consentito spostare attrezzature da un laboratorio ad un altro senza valida motivazione ed autorizzazione del docente e dell'assistente tecnico.

Tutta l'attrezzatura deve essere utilizzata correttamente e mantenuta pulita e curata. E' vietato trasportare al di fuori dei locali i vari utensili (coltelli, vassoi, tazze, sedie ecc.), eccetto nei casi autorizzati espressamente dal Dirigente Scolastico.

Art. 8

All'inizio di ogni esercitazione il docente interessato richiederà la piccola attrezzatura (coltelleria varia, pela-carote, minuteria di pasticceria ecc.) al tecnico di laboratorio, il quale a fine servizio procederà al controllo dell'attrezzatura, segnalando eventuali ammanchi o danneggiamenti.

Dopo il loro utilizzo le attrezzature devono essere rimesse al loro posto in perfetto stato e pulizia. Non è consentito spostare attrezzature da un laboratorio ad un altro senza valida motivazione ed autorizzazione del docente e dell'assistente tecnico.

Art.9

E' assolutamente vietato, come da normativa, fumare negli spazi interni ed esterni all'istituto.

Igiene personale

Va osservata la massima e più scrupolosa igiene della persona.

Gli alunni devono essere sempre in possesso della divisa completa, perfettamente pulita, senza aloni e macchie.

Gli alunni porteranno un taglio corto di capelli, le alunne avranno i capelli raccolti.

È escluso l'accesso alle esercitazioni con collane, orecchini, braccialetti, anelli e orologi da polso (nei laboratori di cucina/pasticceria). L'attività di laboratorio è altresì interdetta a tutti coloro che ricorrono alla pratica del "piercing" (intendendosi con tale termine la tecnica di perforare parti del

SEDE DI TAORMINA

Telefoni: 0942/50320 Vice Presidenza – 0942/577284 Direttore SS.GG.AA. e Uff. Contabilità
0942/50254 Uffici del Personale - Uffici Amministrativi e Fax 0942/50237 Centralino - Alunni
CAP 98039 TAORMINA - C.da Arancio – Trappitello Cod. Mec. MEIS03300G – Cod. Fisc. 87002140835
Centro EDA Taormina C.T.P. Distretto 035 Cod. Mec. MECT70800G

SEZIONE ASSOCIATA DI FURCI SICULO

Telefoni: 0942/792886 Presidenza – 0942/791103 Fax - 0942/792206 Centralino
CAP 98023 FURCI SICULO – Via dei Cipressi

www.itctspugliatti.it www.ctptaormina.it www.isfurcisciculo.it
meis03300g@istruzione.it meis03300g@pec.istruzione.it ctptaormina@yahoo.it



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana



M.I.



ECDL



ITC Salvatore Pugliatti Taormina



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Salvatore Pugliatti" - Taormina

proprio corpo per inserire oggetti ornamentali) e all'uso di dilatatori dei lobi auricolari. I suddetti ornamenti devono essere tolti e non semplicemente coperti.

Le mani devono essere sempre sanificate prima di iniziare qualsiasi manipolazione. Il lavaggio deve essere ripetuto più volte al giorno e ogniqualvolta si riprende il lavoro dopo una pausa.

Le unghie devono essere tenute corte e pulite, prive di smalto, di gel e/o applicazioni o decori.

Durante le esercitazioni di cucina i capelli devono essere completamente coperti da un copricapo professionale.

In caso di mancanza totale o parziale della divisa di sala e di cucina, gli alunni potranno utilizzare una divisa usa e getta fornita dall'Istituto e acquistabile al momento. In alternativa, gli alunni sforniti di divisa saranno utilizzati nel servizio plonge (lavaggio) ed inoltre saranno soggetti a provvedimenti disciplinari

Abbigliamento

Gli alunni, come anticipato in precedente paragrafo del regolamento, possono partecipare alle esercitazioni solo se indossano l'uniforme prevista in modo corretto e completa fino al termine dell'attività didattica.

La presenza di macchie o di semplici tracce di sporco comporta la sostituzione, a carico dell'alunno, del capo di abbigliamento indossato.

Le scarpe utilizzate nel corso delle esercitazioni devono essere diverse da quelle che si usano all'esterno. Le scarpe più consone ad un professionista della ristorazione sono quelle di taglio classico di colore nero (mocassini), indicate obbligatoriamente per le esercitazioni in Sala. Le scarpe da calzare all'interno del laboratorio di cucina devono essere di tipo "antinfornuto".

L'attrezzatura e la sua igiene

L'utilizzo delle macchine e degli strumenti di lavoro e didattici presenti nel laboratorio è consentito sotto stretto controllo del docente e con l'ausilio dell'assistente tecnico.

Al termine delle esercitazioni i docenti accerteranno che gli alunni, coadiuvati dagli assistenti tecnici, abbiano provveduto al riordino delle attrezzerie e delle macchine e alla chiusura delle vetrine e degli armadi.

Corredo per le esercitazioni pratiche di sala-vendita e accoglienza turistica

Giacca nera, pantalone nero per i maschi, gonna/pantaloni nera per le ragazze, camicia bianca, papillon nero per i maschi, cravattino nero per le ragazze, fascia elastica, mocassini neri, distintivo dell'Istituto. Per le alunne, previo accordo con il docente, calza naturale, nera, grigia o fumé.

Corredo per alunni e alunne per le esercitazioni pratiche di cucina/pasticceria

Giacca bianca, pantaloni neri, copricapo professionale, scollo, torcione, grembiule, scarpe da laboratorio omologate anti infornuto.

SEDE DI TAORMINA

Telefoni: 0942/50320 Vice Presidenza – 0942/577284 Direttore SS.GG.AA. e Uff. Contabilità
0942/50254 Uffici del Personale - Uffici Amministrativi e Fax 0942/50237 Centralino - Alunni
CAP 98039 TAORMINA - C.da Arancio – Trappitello Cod. Mec. MEIS03300G – Cod. Fisc. 87002140835
Centro EDA Taormina C.T.P. Distretto 035 Cod. Mec. MECT70800G

SEZIONE ASSOCIATA DI FURCI SICULO

Telefoni: 0942/792886 Presidenza – 0942/791103 Fax - 0942/792206 Centralino
CAP 98023 FURCI SICULO – Via dei Cipressi

www.itcspugliatti.it www.ctptaormina.it www.isfurcisciculo.it
meis03300g@istruzione.it meis03300g@pec.istruzione.it ctptaormina@yahoo.it



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana



M.I.



E C D L



I.T.C. Salvatore Pugliatti Taormina



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Salvatore Pugliatti" - Taormina

Organizzazione interna dei laboratori

L'esercitazione pratica di cucina e di sala- e vendita si svolge con un insegnante tecnico-pratico assistito da un tecnico di laboratorio e da due collaboratori scolastici. Gli alunni devono pulire e riordinare la propria postazione di lavoro (tagliere, pela-patate e coltelleria varia) e potranno collaborare alle attività di sistemazione delle attrezzature e delle operazioni di pulizia ordinaria, (lavaggio piatti, bicchieri, pentole ecc.).

E' vietato fare effettuare agli alunni operazioni pericolose (pulizia di attrezzature con lame o con meccanismi elettrici).

Il tecnico di laboratorio assisterà il docente nell'attività didattica, provvedendo alla fornitura delle materie prime necessarie e, a fine esercitazione, come descritto nell'art. 8 del suddetto regolamento, si occuperà del riordino e del controllo delle piccole attrezzature e delle grandi attrezzature, sia statiche che meccaniche. In caso di mancanza e/o danneggiamenti del suddetto materiale, dovrà immediatamente informare il docente in esercitazione e il responsabile dei laboratori, che provvederanno agli adempimenti amministrativi del caso.

Il tecnico di laboratorio è tenuto a rispettare scrupolosamente la normativa vigente, sia in ambito degli obblighi di lavoro che relativamente all'osservanza di tutte le norme igieniche definite dalla legge e dal manuale HACCP.

I collaboratori scolastici si occuperanno delle operazioni di pulizia ordinaria (come da manuale HACCP), delle operazioni di lavaggio stoviglie e utensili vari. Durante l'esercitazione pratica collaboreranno con l'assistente tecnico di laboratorio nella fornitura e messa a disposizione delle derrate alimentari necessarie e anche in tutte le operazioni di riordino e controllo attrezzature.

Tutto il personale in servizio nei laboratori ristorativi deve rispettare le norme d'igiene regolamentate dalla normativa vigente e descritte nel manuale di corretta prassi igienica. Altresì deve rispettare e far rispettare, in collaborazione con il responsabile alla sicurezza, le norme inerenti la prevenzione antinfortunistica e sicurezza sul lavoro.

Sanzioni

Infrazione	Settore	Sanzione
L'alunno si presenta senza divisa per la prima volta durante l'anno scolastico	Sala/cucina	Dovrà indossare la cuffia, il grembiule e il copriscarpe monouso e verrà impegnato nel servizio lavaggio-plonge

SEDE DI TAORMINA

Telefoni: 0942/50320 Vice Presidenza – 0942/577284 Direttore SS.GG.AA. e Uff. Contabilità
0942/50254 Uffici del Personale - Uffici Amministrativi e Fax 0942/50237 Centralino - Alunni
CAP 98039 TAORMINA - C.da Arancio – Trappitello Cod. Mec. MEIS03300G – Cod. Fisc. 87002140835
Centro EDA Taormina C.T.P. Distretto 035 Cod. Mec. MECT70800G

SEZIONE ASSOCIATA DI FURCI SICULO

Telefoni: 0942/792886 Presidenza – 0942/791103 Fax - 0942/792206 Centralino
CAP 98023 FURCI SICULO – Via dei Cipressi

www.itctspugliatti.it www.ctptaormina.it www.isfurcisciculo.it
meis03300g@istruzione.it meis03300g@pec.istruzione.it ctptaormina@yahoo.it



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana



M.I.



E C D L



ITC Salvatore Pugliatti Taormina



***Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"Salvatore Pugliatti" - Taormina***

L'alunno si presenta senza divisa per la seconda volta durante l'anno scolastico

Sala/cucina

annotazione nel registro di classe e valutazione negativa

L'alunno si presenta con la divisa incompleta per una o due volte durante il corso dell'anno scolastico

Sala/cucina

Verrà annotato sul registro personale dell'insegnante attraverso l'utilizzo di una D maiuscola.

Tale annotazione verrà considerata in sede di valutazione di fine periodo

L'alunno si presenta con la divisa incompleta per la terza volta durante il corso dell'anno scolastico

Sala/cucina

Quando l'alunno avrà accumulato 3 (tre) D 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 trimestre

Relativamente a quanto non è espressamente indicato nel presente regolamento, si fa riferimento al C.C.N.L.

Si raccomanda tutti alla stretta osservanza del regolamento.

Taormina lì 12 ottobre 2021

**Il Dirigente Scolastico
Prof. Luigi Napoli**

SEDE DI TAORMINA

Telefoni: 0942/50320 Vice Presidenza – 0942/577284 Direttore SS.GG.AA. e Uff. Contabilità
0942/50254 Uffici del Personale - Uffici Amministrativi e Fax 0942/50237 Centralino - Alunni
CAP 98039 TAORMINA - C.da Arancio – Trappitello Cod. Mec. MEIS03300G – Cod. Fisc. 87002140835
Centro EDA Taormina C.T.P. Distretto 035 Cod. Mec. MECT70800G

SEZIONE ASSOCIATA DI FURCI SICULO

Telefoni: 0942/792886 Presidenza – 0942/791103 Fax - 0942/792206 Centralino
CAP 98023 FURCI SICULO – Via dei Cipressi

www.itctspugliatti.it www.ctptaormina.it www.isfurcisciculo.it
meis03300g@istruzione.it meis03300g@pec.istruzione.it ctptaormina@yahoo.it