

## 9.17 G REGOLAMENTO PER LA PARTECIPAZIONE ALLE ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA – ACCOGLIENZA TURISTICA

I laboratori di cucina, sala bar e accoglienza turistica sono i luoghi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche 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, in adempimento alle norme di sicurezza sul lavoro e in osservanza della normativa igienico-sanitaria.

Chi opera nel settore turistico-alberghiero, 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.

È evidente che la formazione degli operatori di questo specifico settore si sviluppa pienamente nei laboratori nei quali vengono simulate concrete situazioni proprie della realtà operativa. 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.

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

### Art. 1 – Norme generali

1. È assolutamente vietato l'accesso ai laboratori di alunni, docenti e personale ATA non impegnati nelle esercitazioni (in particolare nei laboratori di sala-bar). Per quanto attiene nello specifico al laboratorio di accoglienza, in assenza di apposito assistente tecnico, sarà cura della scuola indicare persona preposta tra il personale ATA a seguire i ragazzi durante i turni al front office, fermo restando la facoltà del docente di indirizzo di supervisionare l'andamento delle esercitazioni al fine di garantire il miglior servizio possibile.
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. I ragazzi impegnati al front office, in assenza del docente, saranno autorizzati di volta in volta e solo per giustificati motivi dal personale ATA preposto.
3. È severamente vietato entrare nei laboratori con indumenti ed oggetti non consoni all'attività quali zaini, caschi, capelli e aspetto non curato, etc.
4. Gli alunni dovranno attendere il docente Tecnico Pratico in classe prima di accedere agli spogliatoi e successivamente recarsi nei laboratori con il medesimo. Gli allievi impegnati al front office della scuola, prenderanno la presenza in classe come d'abitudine, dunque raggiungeranno in autonomia lo spogliatoio e successivamente si recheranno al front office per la regolare presa di servizio.
5. Gli spogliatoi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise (circa 10 minuti) sotto la sorveglianza del personale scolastico, dopo di che è vietato recarsi negli stessi se non al termine delle esercitazioni ed accompagnati dal rispettivo docente Tecnico Pratico. I ragazzi impegnati nel laboratorio di accoglienza saranno accompagnati dal personale ATA preposto al reparto.
6. Non potranno in alcun modo essere lasciati oggetti preziosi negli spogliatoi; eventuali sottrazioni, avarie o smarrimenti non saranno risarciti da parte dell'Istituto che declina qualsivoglia responsabilità in tal senso.
7. È fatto obbligo, negli spogliatoi classe-spogliatoi-laboratori e viceversa, di tenere un comportamento corretto e rispettoso degli altri e delle attività didattiche, mantenendo il più assoluto silenzio.
8. Ogni allievo dovrà avere cura della pulizia e tenuta in ordine dello spogliatoio al fine di consentire un appropriato e consono utilizzo a tutte le classi.

9. 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.

#### Art. 2 – 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 accoglienza.

1. Osservare la massima e scrupolosa pulizia della persona.
2. I capelli dovranno sempre essere puliti e, se lunghi, raccolti dietro la nuca affinché non scendano sugli occhi durante il lavoro.
3. 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.
4. Le unghie dovranno essere corte e prive di smalto. Solo al front office sono tollerate unghie ben curate e comunque mai troppo lunghe e abbellite da colori e disegni vistosi.
5. Non sono ammessi deodoranti eccessivamente profumati.
6. È vietato l'uso di anelli, orologi e braccialetti di ogni tipo nei laboratori di sala e cucina. Al front office è ammesso l'uso di anelli, braccialetti e orologi a condizione che essi non siano troppo vistosi e di colori sgargianti non in linea con l'ordine espresso dalla divisa di settore.
7. La barba dovrà essere sempre ben rasata.

#### Art. 3 – 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 apparenza, bensì equilibrio e sobrietà, pertanto:

1. La divisa dovrà essere sempre perfettamente pulita e stirata, oltre che completa in ogni sua parte.
2. Non saranno ammessi tatuaggi troppo visibili.
3. Le allieve dovranno evitare il trucco troppo marcato.
4. L'orologio sarà ammesso unicamente nei laboratori di sala e accoglienza turistica.
5. È vietato l'uso di orecchini eccessivamente vistosi; in particolar modo non sono tollerati piercing e dilatatori che deformano il lobo dell'orecchio.

#### Art. 4 – Abbigliamento

In laboratorio è obbligatorio entrare e operare con la divisa completa e 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 cucina e sala; non prenderanno parte alla degustazione, indosseranno un camice di servizio; per il laboratorio di accoglienza l'alunno rimarrà nella classe di pertinenza e sarà sanzionato con nota disciplinare dal docente di riferimento.

*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 e accoglienza turistica: giacca e cravatta).*

Divisa da indossare durante le esercitazioni di cucina:

- Pantaloni sale e pepe
- Maglietta intima di colore bianco
- Giacca a doppio petto bianco
- Cappella da cuoco
- Fazzoletto da collo bianco
- Grembiule bianco
- Calzini bianchi
- Torcione
- Scarpe da cucina antiscivolo

Divisa da indossare durante le esercitazioni di sala e bar:

- Pantaloni neri classici per gli allievi
- Gonna nera classica per le allieve
- Maglietta intima di cotone bianco
- Camicia bianca
- **Giacca bianca a bottone per gli allievi (già frequentanti l'Istituto)**
- **Giacca bianca "spencer" per le allieve (già frequentanti l'Istituto)**
- **Giacca nera a bottone per gli allievi (per alunni iscritti alle classi prime a partire dall' a.s. 2018/2019)**
- **Giacca nera "spencer" per le allieve (per le alunne iscritte alle classi prime a partire dall' a.s. 2018/2019)**
- **Papillon bianco per le classi seconde**
- **Papillon nero per le classi prime**
- Papillon nero per le classi terze, quarte e quinte
- Cintura nera classica per gli allievi
- Calzini lunghi neri per gli allievi; calze velate nere 15 denari per le allieve;
- Mocassini neri per gli allievi
- Scarpe nere classiche tacco basso per le allieve

Divisa da indossare durante le esercitazioni di accoglienza turistica:

- Pantaloni neri classici per gli allievi
- Gonna nera classica per le allieve delle classi prime e seconde **(si può usare quella già in uso per sala bar)**
- Maglietta intima di cotone bianco
- Pantalone nero classico per le allieve del terzo, quarto e quinto anno
- Camicia bianca
- Giacca nera **(per tutti gli allievi iscritti alle classi prime a partire dall' a.s. 2018/2019)**
- Cravatta di colore bordeaux per gli allievi
- Ascot di colore bordeaux per le allieve
- Cintura nera classica
- Calzini lunghi neri per gli allievi; calze velate nere 15 denari per le allieve
- Mocassini neri per gli allievi
- Scarpe nere classiche tacco basso per le allieve

#### Art. 5 – 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) gli alunni, sotto il controllo del docente e dell’assistente tecnico ove previsto, si occuperanno di detergere e sanificare tutti i piani di lavoro e i macchinari utilizzati. Inoltre, 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 del 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 sarà addebitato al singolo studente o, qualora sconosciuta l’identità del responsabile, all’intera classe.

#### Art. 6 – Comportamento 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.
3. I docenti, o il personale preposto nel caso del front office, devono costantemente verificare che gli allievi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.
4. L’accesso ai macchinari particolarmente complessi va fatto sotto controllo del docente o dell’assistente tecnico ove previsto o di personale preposto, che deve assicurarsi che l’allievo sia stato debitamente formato.
5. Gli allievi non possono recarsi in altri reparti se non autorizzati dal docente o da apposito personale preposto; al prelievo delle vivande dovranno provvedere sempre gli assistenti tecnici del settore.
6. 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 (insegnante tecnico pratico, assistente tecnico ove previsto o personale appositamente preposto)
  - 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 da parte del docente di laboratorio dell’alunno e ciascun allievo è tenuto al rispetto del presente regolamento, nonché, eventualmente, del relativo e più specifico regolamento di laboratorio. L’inosservanza delle norme in essi previste potrà essere sanzionata esclusivamente dal docente responsabile, anche su segnalazione del personale ATA preposto, fatta allo stesso docente di riferimento. Il docente, in ogni caso, si riserva di non far partecipare l’allievo alle attività laboratoriali, avendo cura di indicare all’alunno stesso le eventuali altre attività alternative da svolgere.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente regolamento si applicano le regole proprie dell’etica professionale del settore cucina, sala-bar e accoglienza turistica, nel rispetto degli usi e delle norme in essere.