

Regolamento del laboratorio "Gianni Cosetti".

Parte I. Accesso alle aree del laboratorio "Gianni Cosetti"

1. Per la frequenza delle lezioni pratiche è necessario che gli studenti abbiano preso visione e sottoscritto l'estratto del presente regolamento relativo al rispetto delle norme igieniche e di sicurezza nei laboratori (allegato 1). In caso di minori è necessaria la firma congiunta di almeno un familiare. Tale adempimento verrà espletato durante le prime settimane dell'anno scolastico, per il tramite dei docenti tecnico pratici formati e/o del docente referente per la sicurezza igienica.
2. Per operare nei laboratori è necessario che il personale docente e non-docente abbia espletato gli obblighi formativi previsti dalla normativa regionale (nota del 12 maggio 2008, SPS-VETAL, "Formazione del personale finalizzata alla prevenzione e al controllo delle malattie trasmesse da alimenti").
3. A tutti gli studenti, al personale docente e non-docente, è fatto obbligo osservare un comportamento consono alla propria figura professionale, mirato alla serietà, all'autocontrollo e alla disciplina. Il personale docente e non-docente in servizio durante le esercitazioni pratiche deve rimanere al proprio posto di lavoro, nel reparto assegnato, ovvero nel caso di docenti, nell'area ove operano gli studenti del proprio gruppo di lavoro.
4. Di norma e' vietato l'accesso ai laboratori a tutte le persone non direttamente impegnate nelle lezioni curricolari e/o progettuali che si stanno svolgendo, siano esse studenti, docenti, personale non-docente od estranei. Le aree "Laboratorio Bar" e "Laboratorio di Sala" potranno essere occasionalmente allestite per eventi conviviali, organizzati per un numero stabilito di commensali, su invito o specifica autorizzazione implicita (attività progettuali) o esplicita del D.S.
5. Estranei e studenti, docenti, personale non-docente non impegnati nelle lezioni curricolari e/o progettuali, possono entrare nei vari reparti del "Laboratorio Cucina" solo previo consenso del D.S. e accompagnati dal personale autorizzato all'accesso a tali aree. Tecnici, manutentori, fornitori, componenti di commissioni d'esame, docenti non tecnico-pratici, personale docente extra-curricolare ed ispettori potranno essere autorizzati all'accesso, con procedura di urgenza, dai docenti tecnico-pratici in servizio o dall'assistente tecnico. L'accesso alle aree di preparazione degli alimenti (area cucina e prodotti dolciari) deve essere assolutamente limitato durante le esercitazioni: coloro che vi accedono devono adeguarsi alle precauzioni igieniche e di sicurezza sui luoghi di lavoro. E' indispensabile pertanto disporre di indumenti specifici, compreso il copricapo, e di calzature idonee.
6. Ad eccezione degli studenti impegnati in attività curricolari e/o progettuali, dei loro docenti tecnico-pratici curricolari e del personale non-docente in orario di servizio, tutti coloro che accedono ai laboratori, sia di Sala e Bar sia di Cucina, devono compilare apposita scheda di registrazione riportante cognome e nome, data e ora ingresso/uscita, motivo dell'accesso, persona che ha autorizzato l'ingresso, persona autorizzata che vigila durante la permanenza nella area dei laboratori (allegato 2). Per gli eventi di carattere conviviale presso il laboratorio di Sala e Bar sarà sufficiente indicare un riferimento all'attività progettuale. Non è necessario annotare gli accessi limitati alla sola area di ingresso al laboratorio Bar, se motivati da consegne (fornitori o posta) o breve richiesta di informazioni.

Parte II. Indicazioni relative all'igiene (Regolamento CE 178/2002, Regolamento CE 852/2004, nota 18 maggio 2008 SPS-VETAL)

Gli studenti e il personale docente e non-docente devono rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene. In particolare si ricorda quanto segue:

7. Divisa. Gli studenti e il personale docente e non docente in servizio presso il laboratorio, possono partecipare alle attività pratiche solo se indossano la divisa di settore, completa, pulita e ordinata. La divisa deve essere indossata negli apposti spogliatoi/servizi del laboratorio ed utilizzata esclusivamente durante l'attività di laboratorio.
 - a.i. Per le lezioni di enogastronomia e pasticceria, la divisa, di colore chiaro, è costituita da: copricapo, giacca, pantalone (sale pepe o simile), grembiule, torcione, calzature antiscivolo.
 - a.ii. Per le lezioni di sala e vendita, la divisa è costituita da: pantaloni neri di foggia classica, camicia bianca senza decori, grembiule sommelier, papillon o cravattina, calzini neri, scarpe nere.
 - a.iii. I docenti tecnico pratici, l'assistente tecnico e il personale ATA impiegato in plonge e nei lavori di pulizia dei locali, dispongono di apposita divisa di settore o di un camice, in base ai ruoli.

Gli studenti che si recano in laboratorio privi di divisa o di una parte di essa, verranno segnalati con annotazione su apposito modulo (allegato 3). I docenti tecnico-pratici avranno cura di far pervenire periodicamente i moduli ai docenti Coordinatori di classe per la trascrizione sul registro di classe, ai fini della valutazione della condotta.

Gli studenti che si recano in laboratorio privi di divisa non potranno in alcun modo accedere alle ordinarie attività di laboratorio ma dovranno essere inseriti in classi parallele o svolgere compiti teorici o essere assegnati alla plonge dopo aver indossato un apposito camice (solo se provvisti di calzature idonee).

Gli studenti che si recano in laboratorio privi di una parte della divisa, a discrezione del docente, che valuterà il caso e si assumerà totale responsabilità della scelta, potranno svolgere alcune mansioni nei laboratori o essere inseriti in classi parallele o svolgere compiti teorici o essere assegnati alla plonge dopo aver indossato un apposito camice (solo se provvisti di calzature idonee).

I docenti sprovvisti della divisa o di una parte di essa dovranno giustificare l'eccezionalità della situazione al D.S.

8. Igiene personale. Gli studenti e il personale docente e non-docente che operano presso il laboratorio sono tenuti a mantenere uno standard elevato di igiene e in particolare devono:
 - a. Presentarsi con un aspetto curato, senza masticare gomma americana
 - b. Evitare trucco esagerato

- c. Portare capelli con taglio corto o raccolti, sempre puliti e ben pettinati; i capelli non devono assolutamente scendere sugli occhi durante il lavoro o uscire dal copricapo in caso di esercitazioni nell'area di cucina/prodotti dolciari
- d. Osservare una scrupolosa pulizia della persona
- e. Tenere pulite le mani che devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare prima di entrare in area di produzione/preparazione, dopo ogni sospensione del lavoro, dopo aver fatto uso dei servizi igienici, essersi soffiati il naso o aver starnutito, aver toccato oggetti, superficie, attrezzi o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie)
- f. Tenere le unghie pulite e corte
- g. Evitare di indossare anelli o altri monili. Per le sole esercitazioni di sala, in relazione ad alcuni ruoli, potranno essere accettati monili di piccole dimensioni, adatti al contesto del servizio
- h. Essere consapevoli del proprio stato di salute. In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffre di diarrea, deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti ed entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate deve denunciare la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al D.S. (anche per il tramite del docente tecnico-pratico in servizio).

E' compito del docente in servizio istruire costantemente i suoi alunni e accertarsi che tali procedure siano rispettate. Il docente risponderà personalmente di eventuali inadempienze che possono emergere in caso di controlli interni/esterni e dovrà giustificare la situazione con nota scritta al D.S.

Parte III. Indicazioni di tipo organizzativo ai fini del rispetto delle norme sulla sicurezza nel posto di lavoro e sull'igiene degli alimenti

- 9. Spogliatoi. Agli studenti è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per i dieci minuti necessari al cambio divisa. All'infuori di tale orario è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi (salvo l'inevitabile transito per accedere ai servizi igienici maschili). Per ciò che riguarda gli spogliatoi si ricorda che:
 - a. Gli studenti devono usare solo lo spogliatoio a loro assegnato
 - b. I locali dello spogliatoio devono essere sempre in ordine
 - c. Negli spogliatoi non devono essere lasciati incustoditi oggetti di valore o denaro: per questa ragione, nei giorni delle esercitazioni è consigliato non utilizzare abbigliamento di marca (cinture, scarpe, maglioni...). L'Istituto non risponde degli oggetti lasciati negli armadietti.

Durante le esercitazioni l'accesso agli spogliatoi degli studenti è consentito solo ai docenti e al personale non-docente per motivate ragioni.

10. Ricreazione. Durante le esercitazioni gli studenti non effettuano la ricreazione, ma in accordo con il docente in servizio e dando priorità all'attività didattica in corso, possono effettuare delle pause.
11. Accesso ai macchinari. L'accesso ai macchinari deve essere effettuato sotto il controllo del docente o dell'assistente tecnico. Il comportamento e la disciplina degli studenti nei laboratori dovrà essere ineccepibile, considerata la presenza nei locali di macchinari che richiedono particolare attenzione nel loro utilizzo. E' fatto divieto assoluto agli studenti di manipolare o mettere in funzione qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione del docente o dell'assistente tecnico.
12. Accesso ai reparti. Gli studenti non possono recarsi in altri reparti se non autorizzati dal docente, in particolare è vietato l'accesso al magazzino e alla zona frigo: al prelievo/collocazione delle vivande deve provvedere l'assistente tecnico del settore. In caso di assenza tale ruolo è attribuito al docente in servizio o a un collaboratore scolastico appositamente istruito.

Ai fini del mantenimento della catena del freddo durante la preparazione/conservazione dei prodotti finiti e semilavorati, per le esercitazioni degli studenti del secondo biennio e del monoennio finale, qualora la complessità del menu richieda delle soste delle preparazioni in cella frigorifera, solo uno studente a partita (designato dal docente) sarà autorizzato a recarsi in cella frigorifera.

13. Prelievi dal magazzino e dalle celle.

- a. La programmazione dei menu è concordata a grandi linee ad inizio anno scolastico. I prodotti richiesti devono essere consumati come da programmazione, evitando il più possibile gli sprechi. E' fatto divieto al personale ed agli studenti, se non per esplicito consenso dei docenti tecnico-pratici, veicolare alimenti verso l'esterno dei laboratori.
- b. La programmazione dei menu, definita ad inizio anno scolastico, è uguale per tutte le classi parallele; nell'effettuare i prelievi i docenti si devono attenere ai menu stabiliti, come predisposti e descritti nelle programmazioni di inizio anno scolastico. Eventuali eccezioni, devono essere coerenti con progetti speciali approvati dall'istituto (POF), autorizzati dal docente nominato referente per le attività presso i laboratori e giustificati al D.S./D.S.G.A. con apposita nota.
- c. Gli ordini (per i prelievi da magazzino e da celle) vanno compilati la settimana precedente l'esercitazione.
- d. L'assistente tecnico deve consegnare al docente solo quanto richiesto dal buono d'ordine o menu d'ordine, e il docente può chiedere solo quanto ordinato: minime variazioni a questa procedura possono rendersi necessarie quando nello svolgersi di un'esercitazione, a giudizio del docente tecnico-pratico, è necessario ripetere una parte della preparazione, a causa di un'esecuzione pratica non accettabile (es. prodotto bruciato...).

Altre consegne di alimenti devono essere coerenti con progetti speciali approvati dall'istituto (POF), autorizzati dal docente nominato referente per le attività presso i laboratori e giustificati al D.S./D.S.G.A. con apposita nota.

14. Pulizia dei laboratorio. Le esercitazioni di laboratorio possono articolarsi in una parte di spiegazione teorica e in una parte effettivamente pratica. Il tempo dedicato all'esercitazione deve essere adeguatamente distribuito per potersi concludere con il riassetto del laboratorio utilizzato. Al termine di ogni esercitazione, i docenti si accerteranno pertanto che gli studenti abbiano provveduto:

- a. alla pulizia dei macchinari e al riordino delle attrezzature nelle apposite scaffalature
- b. alla detersione dei lavandini, dei piani di cottura, dei piani di appoggio e di lavoro nei vari laboratori.

Eventuali inadeguatezze di ordine igienico, relative ai locali, ai macchinari e alle attrezzature rilevate dai docenti all'inizio di ogni turno di lavoro, sono documentate e segnalate al referente per la sicurezza igienica e al D.S. con apposito modulo (allegato 4). Anche l'assistente tecnico in servizio presso il laboratorio può usufruire di tale opzione, documentando e segnalando eventuali inadeguatezze rilevate alla fine di un'attività che ha coinvolto gli studenti e comunque alla fine del turno di lavoro di tutto il personale, ovvero all'apertura dei laboratori.

Ai fini delle procedure di autocontrollo, il personale docente e non-docente risponde personalmente, con relazione/giustificazione scritta, al referente per la sicurezza igienica e per conoscenza al D.S., qualora sia rilevato che i laboratori sono stati lasciati in condizioni critiche dal punto di vista igienico-sanitario, ovvero condizioni non adatte a riprendere l'attività didattica da parte di un successivo gruppo di lavoro.

15. Al fine di migliorare la qualità del servizio erogato, tutto il personale docente e non-docente che opera presso i laboratori è tenuto a segnalare irregolarità di tipo organizzativo che possano avere conseguenze sia sul piano dell'igiene sia sul piano delle attività didattiche dei vari gruppi di lavoro. La segnalazione dovrà avvenire in forma scritta, con apposita nota da consegnare al D.S. e per conoscenza al referente per le attività nel laboratorio e al referente per la sicurezza igienica.

16. Gli alunni e il personale docente e non-docente sono sempre tenuti ad osservare le norme sulla sicurezza sui posti di lavoro, in particolare si richiama l'attenzione su:

- a. Osservare le disposizioni che compaiono sulla segnaletica
- b. Utilizzare correttamente i macchinari e le attrezzature, indossando gli appositi dispositivi di protezione individuale e seguendo le indicazioni del caso
- c. Segnalare all'assistente tecnico eventuali anomalie di funzionamento
- d. Segnalare all'assistente tecnico eventuali situazioni di pericolo

Parte IV. Consumo dei pasti e delle bevande preparati durante le esercitazioni pratiche (circolare del Ministero della Pubblica Istruzione, n. 262 del 26 ottobre 1974) ed esercitazioni pratiche speciali (Agenzia delle Entrate – Direzione Centrale Normativa e Contenzioso, nota n.2005/68747 del 18 aprile 2005)

17. Le preparazioni effettuate durante le esercitazioni pratiche devono essere di regola in stretta connessione con le esigenze di tipo didattico e non devono necessariamente concludersi con l'attuazione di un menu completo, specie per quanto si riferisce agli studenti del primo biennio.

18. I pasti devono essere preparati limitatamente al numero di studenti che effettuano le esercitazioni congiunte *sala e vendita/enogastronomia/prodotti dolciari* e dei loro docenti in servizio.

19. La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienze e di studio, è parte integrante della didattica, non è una sospensione dell'attività paragonabile alla ricreazione o alla pausa pranzo. Gli studenti dovranno pertanto tenere un comportamento finalizzato al pieno rispetto delle regole del galateo. Compatibilmente con le competenze acquisite dagli studenti, il servizio verrà organizzato in modo da riprodurre le dinamiche relazionali tra cliente e personale di servizio in un ristorante. Durante la consumazione delle preparazioni non è pertanto consentito agli studenti di abbandonare i tavoli, senza autorizzazione del docente; le modalità di comunicazione tra commensali dovranno essere adatte al contesto descritto.

I docenti devono essere presenti e gestire l'attività come esperienza didattica, non mera sorveglianza.

20. La preparazione di menu speciali e per un numero di persone più elevato (alunni o personale dell'Istituto) potrà essere effettuata soltanto eccezionalmente per non più di uno o due volte al mese, per garantire completezza e praticità alla preparazione didattica. L'organizzazione del servizio non dovrà modificare l'orario curricolare previsto per le classi coinvolte.

21. Periodicamente, per non più di due volte l'anno, al fine di propagandare l'attività dell'Istituto, è ammessa l'organizzazione di esercitazioni pratiche speciali alle quali potranno partecipare personalità del mondo scolastico, culturale, alberghiero e turistico. Tali esercitazioni si potranno svolgere solo in orario scolastico e comunque non protrarsi oltre la fascia oraria pomeridiana.

22. La gratuità del consumo dei pasti è limitata a:

- studenti direttamente coinvolti nelle esercitazioni
- docenti tecnico-pratici in servizio durante le esercitazioni
- coloro che, facenti parte del mondo alberghiero e turistico, partecipano alle esercitazioni con carattere di propaganda effettuata periodicamente dall'Istituto.

23. Sono ammessi al consumo di pasti, dietro pagamento di una quota da determinarsi per tipi di menu:

- gli studenti che non partecipano alle esercitazioni pratiche e facciano esplicita richiesta di consumare il pasto; il numero di predetti studenti non può comunque essere superiore a quello degli addetti alle esercitazioni
- il Dirigente Scolastico, i revisori dei conti, il personale docente e non-docente che ne faccia esplicita richiesta, avendo documentata necessità di sostare presso la sede dell'Istituto per la continuazione pomeridiana dei servizi didattici o amministrativi. E' cura del D.S. raccogliere in tempo le eventuali prenotazioni, che non possono superare le 5-10 unità giornaliere.

24. Le esercitazioni di bar devono essere organizzate, sempre in stretta correlazione con le esigenze didattiche. La preparazione delle bevande deve essere rigorosamente controllata e contenuta entro limiti quotidiani che saranno fissati dal D.S. previo parere dei docenti del settore. Le bevande preparate durante le esercitazioni pratiche sono consumate, gratuitamente, dagli studenti addetti alle esercitazioni e dai docenti tecnico-pratici di sala e bar in servizio o, a pagamento, da tutto il personale dell'Istituto, secondo i prezzi e gli orari previamente stabiliti.

25. Fuori da quanto disposto nei precedenti articoli, non è consentito ammettere ospiti al consumo di pasti. Non è nemmeno consentito, se non in casi eccezionali (*) organizzare esercitazioni per conto di Servizi, Enti od Istituzioni. In tal caso dovrà essere previsto un rimborso delle spese vive, maggiorate di una congrua percentuale per l'impiego ed il consumo delle attrezzature.

(*) L'Istituto considera "casi eccezionali" tutte le attività didattiche formative espresse nel POF che senza cadenza regolare sono oggetto di esercitazioni pratiche speciali coinvolgenti, come operatori, gruppi di studenti o intere classi prevalentemente del secondo biennio e del monoennio finale. In coerenza con gli obiettivi professionalizzanti dei corsi di enogastronomia, prodotti dolciari e sala e vendita, per l'acquisizione e lo sviluppo di abilità pratiche, si ravvisa di fatto la necessità di operare in situazioni lavorative reali, che si concretizzano nell'allestimento di banchetti o servizi di ristorazione in occasione di convegni e cerimonie, predisposte e realizzate presso i locali dell'Istituto o direttamente nei luoghi in cui si tengono le manifestazioni, per la maggior parte organizzate da enti pubblici. L'esito di tali attività didattico-formativa deve essere preso in esame dai Consigli di Classe per l'attribuzione del credito scolastico. Per agevolare tale procedura è previsto un apposito registro, sul quale i docenti tecnico-pratici annotano gli impegni degli studenti coinvolti in esercitazioni speciali (allegato 5).

Allegato 1. Estratto del presente regolamento relativo al rispetto delle norme igieniche e di sicurezza nei laboratori

Allegato 2. Scheda di registrazione riportante cognome e nome, data e ora ingresso/uscita, motivo dell'accesso, persona che ha autorizzato l'ingresso, persona autorizzata che vigila durante la permanenza nelle aree dei laboratori

Allegato 3. Scheda per le annotazioni di inadempimenti da parte degli alunni che effettuano le lezioni curricolari e/o progettuali presso il laboratorio "G. Cosetti"

Allegato 4. Modulo segnalazione inadeguatezze di ordine igienico, relative ai locali, ai macchinari e alle attrezzature.

Allegato 5. Modulo segnalazione partecipazione degli studenti ad attività speciali