

Allegato 1. Estratto del Regolamento del laboratorio "Gianni Cosetti", relativo al rispetto delle norme igieniche e di sicurezza nei laboratori.

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 il presente atto (allegato 1 del Regolamento del laboratorio "Gianni Cosetti") relativo al rispetto delle norme igieniche e di sicurezza nei laboratori. In caso di studenti minorenni è necessaria la firma congiunta di almeno un familiare.

Parte II. Indicazioni relative all'igiene

Gli studenti devono rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene. In particolare si ricorda quanto segue:

2. Divisa. Gli studenti 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 similare), 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.

Gli studenti che si recano in laboratorio privi di divisa o di una parte di essa, verranno segnalati con annotazione su apposito modulo. 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).

3. Igiene personale. Gli studenti 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).

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

- 4. 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.
- 5. 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.
- 6. 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.
- 7. 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.

8. Pulizia dei laboratorio. 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 utilizzate nelle apposite scaffalature
 - b. alla detersione dei lavandini, dei piani di cottura, dei piani di appoggio e di lavoro nei vari laboratori.
9. Gli studenti 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

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.

10. 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.