

# ***Regolamento dei Laboratori per i Servizi enogastronomici di Cucina***

## **Indice:**

1. Premessa
2. Norme generali
3. Organizzazione del lavoro

### **1. Premessa**

L'istituto è dotato di tre laboratori di cucina completi e attrezzati, un magazzino, per lo stoccaggio delle derrate a temperatura ambiente, un magazzino per lo stoccaggio delle derrate deperibili a temperatura controllata, e di un magazzino per lo stoccaggio dei prodotti di pulizia, 2 spogliatoi per maschi e 2 per le femmine e un'uscita di emergenza, servizi igienici per maschi e femmine, e uno per disabili, di un ascensore, un'area riservata al personale composta da 2 spogliatoi e servizi igienici.

I laboratori sono distribuiti al piano seminterrato dell'istituto raggiungibili attraverso le scale interne di emergenza dell'istituto, o dall'uscita di emergenza,

L'accesso ai laboratori è garantito a tutti gli alunni dell'istituto negli orari previsti dal piano di studio e secondo le esigenze dell'istituto.

Prima di accedere ai laboratori gli alunni dovranno conoscere le norme relative alla sicurezza e all'igiene nei luoghi di lavoro (vedi norme di igiene e comportamentali affisse all'ingresso di ogni laboratorio).

### **2. Norme generali**

a) Non è consentito l'utilizzo dei laboratori ai non addetti ai lavori, inoltre non sono autorizzati a transitare o a sostare nei laboratori e negli spazi antistanti ai laboratori gli alunni e il personale non coinvolti nelle esercitazioni. Solo se autorizzati dal Dirigente scolastico o dal DSGA per comunicazioni, i collaboratori scolastici in servizio potranno accedere al passaggio nel corridoio antistante ai laboratori solo per il ritiro del materiale di pulizia dal magazzino posto nelle vicinanze dell'uscita di emergenza.

b) Gli alunni i docenti ed il personale in servizio durante le esercitazioni pratiche devono essere muniti di idoneo abbigliamento e avere una spetto curato. Alunni e personale devono curare l'igiene della persona ed osservare le seguenti disposizioni:

- indossare durante le lezioni tecnico pratiche e le manifestazioni la divisa completa, pulita e in ordine. Per motivi di igiene ed etica professionale non sono ammessi nei laboratori di cucina coloro che non hanno l'abbigliamento previsto, essi osserveranno il lavoro svolto sotto la sorveglianza dei tecnici e degli insegnanti.
- Per le esercitazioni di cucina gli alunni dovranno tenere la divisa in ordine e pulita, indossare gli indumenti protettivi solo nel posto di lavoro, mantenere le calzature pulite e indossarle solo nel luogo di lavoro.
- tenere i capelli ordinati, puliti e legati; per i ragazzi la barba e i capelli devono essere corti e curati; per le ragazze i capelli devono essere adeguatamente raccolti con il copricapo (cuffietta), allo stesso modo i ragazzi indosseranno un copri capo (cappello da cuoco o toque), quanto citato vale anche per il personale in servizio nei laboratori di cucina.
- gli alunni sprovvisti di divisa completa, verranno accompagnati in presidenza.

- c) E' fatto divieto agli alunni, durante le esercitazioni pratiche di cucina, l'uso di orecchini, braccialetti, collane, anelli, orologi e piercing compreso quello al naso che non è consentito togliere e rimettere in loco.
- d) Le mani devono essere accuratamente lavate prima di iniziare il lavoro, obbligatoriamente ad ogni cambio di attività dopo l'uso dei servizi igienici, dopo ogni pausa lavorativa, dopo aver maneggiato oggetti sporchi, quali ad esempio immondizia o imballaggi, dopo aver starnutito, tossito o essersi soffiati il naso.
- e) Non è ammesso l'uso di smalti per le unghie. Il trucco per le ragazze deve essere leggerissimo.
- f) E' fatto obbligo l'uso dei servizi igienici e degli spogliatoi, in modo corretto lasciandoli in ordine e, nel caso in cui si presentino carenze, verranno presi provvedimenti.
- g) Non è consentito agli alunni allontanarsi dal laboratorio senza il permesso del docente od usufruire dei locali annessi senza chiedere il permesso al personale preposto.
- h) È fatto obbligo agli alunni lasciare sempre in ordine la postazione di lavoro, di non utilizzare le dita per gli assaggi ma usare il cucchiaino o la forchetta e cambiarli ad ogni assaggio.
- i) È rigorosamente vietato: Fumare nei locali, nei bagni e nel garage.
- l) È vietato l'utilizzo del cellulare durante l'attività pratica, l'uso è consentito solo a scopo didattico autorizzato dall'insegnante.
- m) E' fatto divieto a tutto il personale e docenti di parcheggiare nello scivolo antistante l'uscita di emergenza,

### **3. Organizzazione delle lezioni tecnico-pratiche**

Viene predisposta una programmazione annuale per tutte le classi per consentire la pianificazione dell'acquisto dei prodotti da utilizzare con l'invito a rispettare la stagionalità.

- a) I prodotti richiesti, come da programmazione dovranno essere consumati durante l'esercitazione, evitando possibilmente la conservazione, la congelazione, solo nel caso di utilizzo in tempi molto brevi dalla loro preparazione, (tranne per le derrate a lunga scadenza).
- b) Tutto il personale che opera nei laboratori, nonché gli alunni sono responsabili dei macchinari e delle attrezzature in dotazione, nonché della pulizia e riordino degli stessi (per ulteriori precisazioni si fa riferimento al piano H.A.C.C.P). E' obbligatorio rispettare le norme di sicurezza antinfortunistica specificate nei libri di testo e spiegate dagli ITP, in base al piano H.A.C.C.P. dell'istituto. I macchinari elettrici devono essere utilizzati secondo le rispettive norme di istruzione. E' fatto assoluto divieto agli alunni di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione del docente o l'intervento dell'assistente tecnico di laboratorio.
- c) Le attrezzature richieste dal docente per una particolare attività alla fine delle lezioni dovranno essere consegnate personalmente all'assistente tecnico e risistemate a cura dello stesso.

Al fine di ottenere un miglior risultato dell'attività didattica dei laboratori di cucina, si invitano gli alunni, gli assistenti tecnici, il personale, i docenti e gli eventuali ospiti a rispettare le norme sopra citate nel presente regolamento.

d) Quanto sopra citato vale anche per le classi del corso serale.

**Il responsabile dell'area                      il Dirigente scolastico                      il coordinatore dei laboratori**

**Ricciardi Anna**