

**REGOLAMENTO PER LA PARTECIPAZIONE ALLE ESERCITAZIONI PRATICHE
DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA**

I laboratori di cucina, pasticceria, 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, inoltre, 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 ad alunni, docenti e personale A.T.A. non impegnati nelle esercitazioni (in particolare, per motivi igienici e di sicurezza, nei laboratori di sala-bar e cucina).
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.
3. È severamente vietato entrare nei laboratori con indumenti ed oggetti non consoni all'attività quali zaini, caschi, cappelli non a norma, ecc, fatto salvo per il laboratorio di accoglienza.
4. Gli spogliatoi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise (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 T.P.
5. Non potranno in alcun modo essere lasciati oggetti preziosi negli spogliatoi; eventuali sottrazioni, avarie o smarrimenti non saranno risarciti.
6. È fatto obbligo, negli spostamenti classe-spogliatoi-laboratori e viceversa, tenere un comportamento corretto e rispettoso degli altri e delle attività didattiche, mantenendo il più assoluto silenzio.
7. Ogni allievo dovrà aver cura della pulizia e tenuta in ordine dello spogliatoio al fine di consentirne un appropriato e consono utilizzo a tutte le classi.
8. 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 ricevimento.

1. Osservare la massima e scrupolosa pulizia della persona.
2. I capelli dovranno sempre essere puliti; le allieve dovranno raccoglierti dietro la nuca o comunque fare in modo che non coprano il viso 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 ogniqualvolta si riprende il lavoro dopo una pausa.
4. Le unghie dovranno essere corte e prive di smalto, fatto salvo per il laboratorio di accoglienza turistica dove sarà ammesso solo se di colori tenui
4. Non sono ammessi deodoranti eccessivamente profumati.
5. È vietato l'uso di anelli e braccialetti di ogni tipo nei laboratori di cucina e sala; sono ammessi, se non eccessivamente appariscenti, nel laboratorio di accoglienza turistica
6. La barba dovrà essere sempre ben rasata o curata.

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 appariscenza, bensì sobrietà, pertanto le norme sotto elencate dovranno essere rispettate con minuziosa attenzione.

1. La divisa dovrà essere sempre perfettamente pulita e stirata.
2. Nei laboratori di cucina e sala, i capelli degli allievi dovranno avere un taglio corto, classico e ben pettinato; nel laboratorio di accoglienza turistica, gli allievi dovranno avere un taglio ordinato e ben pettinato. Non saranno assolutamente ammesse in alcun laboratorio particolari rasature, acconciature stravaganti e comunque tutto ciò che può richiamare l'attenzione; il colore dei capelli dovrà essere naturale e comunque non saranno ammessi i colori sgargianti.
3. Non saranno ammessi tatuaggi visibili.
4. Le allieve dovranno evitare il trucco troppo marcato.
5. L'orologio sarà ammesso, unicamente nei laboratori di sala e di accoglienza turistica, solo se non appariscente.
6. Per i ragazzi è vietato l'uso di orecchini; per le ragazze saranno ammessi solo se non eccessivamente vistosi; in particolar modo non sono tollerati i piercing e i dilatatori che deformano il lobo dell'orecchio.

Art. 4 **Abbigliamento**

In laboratorio è obbligatorio entrare e operare con la divisa completa ed 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 pratica operativa indossando un camice messo a disposizione dall'Istituto; non prenderanno parte alla degustazione ma

collaboreranno alle operazioni di pulizia con gli ausiliari di turno. Di ciò, naturalmente, sarà tenuto conto sia dal punto di vista didattico, sia disciplinare.

Divisa da indossare durante le esercitazioni di cucina e pasticceria:

- Pantaloni sale e pepe
- Maglietta intima di cotone bianca
- Giacca a doppio petto bianco
- Cappello 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 (allievi)
- Gonna nera classica lunga fino al ginocchio (allieve)
- Pantaloni neri classici (allieve dal 3[^] anno)
- Maglietta intima di cotone bianco
- Camicia bianca classica
- Gilet nero
- Papillon bianco (classi prime e seconde)
- Papillon nero (classi terze, quarte e quinte)
- Cintura nera classica (allievi)
- Calzini lunghi neri (allievi) - Calze color carne setificate 20 denari (allieve)
- Scarpe nere classiche (allievi)
- Scarpe nere classiche tacco basso (allieve)

Divisa da indossare durante le esercitazioni di accoglienza turistica:

- Pantaloni neri classici (allievi)
- Gonna nera classica (allieve)
- Maglietta intima di cotone bianco
- Camicia bianca
- Giacca nera elegante (allievi e allieve)
- Cravatta bordeaux (allievi)
- Foulard bordeaux (allieve)
- Cintura nera classica (allievi)
- Calzini lunghi neri (allievi) - Calze color carne (allieve)
- Scarpe nere classiche (allievi)
- Scarpe nere classiche tacco basso (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, 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. 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 dell'oggetto danneggiato sarà addebitato al singolo studente o, qualora risultasse 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 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 che devono assicurarsi che l'allievo/a sia stato debitamente formato.
5. Gli allievi non possono recarsi in altri reparti se non autorizzati dal docente; al prelievo delle derrate dovranno provvedere 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 (l'insegnante tecnico-pratico);
 - 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; l'inosservanza delle stesse sarà sanzionata dal docente responsabile che potrà anche non ammettere l'allievo/a nei laboratori; in tal caso lo studente sarà impegnato in attività socialmente utili sotto la custodia di un assistente tecnico o di un collaboratore scolastico.

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale del settore cucina, sala-bar, accoglienza turistica.