



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE**



"Cataldo Agostinelli"

Comprensivo del LICEO CLASSICO/SCIENTIFICO -I.T.E.S. – I.P.S.I.A. -
I.P.S.S.S.- I.P.S.E.O.A.

Via Ovidio - 72013 CEGLIE MESSAPICA (BR)

e-mail BRIS006001@istruzione.it - ☎ Segr. 0831/377890 – Fax 0831/379023

CIRC.n. 111

Ceglie Messapica, 24/10/2023

Ai Docenti di Cucina- Sala e Vendita

Agli Assistenti Tecnici IPSEOA

Ai Collaboratori Scolastici sede IPSEOA C.da Galante

e p.c. Ai Docenti tutti Sede IPSEOA

Agli Alunni dell' IPSEOA

**AI DSGA
Sede**

Al Sito WEB della Scuola

**Oggetto: Avvio attività laboratoriali. – Diramazione regolamenti laboratorio di Cucina, Sala e Vendita.
Piano delle pulizie laboratorio di Enogastronomia, Sala e Vendita.**

Si informa il Personale e l'utenza in indirizzo che, in data 30 Ottobre p.v., avranno avvio i laboratori di **Enogastronomia, Sala e Vendita.**

Con l'occasione, si diramano i **documenti citati in epigrafe**, per doverosa e puntuale osservanza.



Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Angela ALBANESE



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"Cataldo Agostinelli"

Comprensivo di: Liceo Classico/Scientifico – I.T.E.S. – I.P.S.S.S. – I.P.S.I.A – I.P.S.E.O.A

Via Ovidio – 72013 Ceglie Messapica (BR)

C.F. 90015850747

Email: bris006001@istruzione.it – bris006001@istruzione.it

www.istitutoagostinelli.edu.it

☎ 0831377890 - ☎ 0831379023



Ai docenti di:

Sala – Cucina –Accoglienza

Agli Assistenti tecnici

e, p.c ai Docenti tutti

Agli alunni

Al sito Web

Regolamento Laboratorio di Sala e Cucina

Premessa

I laboratori di cucina, pasticceria e sala-bar 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 del lavoro ed in osservanza della normativa igienico-sanitaria.

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

Art.1) L'accesso ai laboratori e/o ai locali annessi non è permesso agli allievi in assenza di un insegnante responsabile o dell'assistente tecnico.

Art.2) I laboratori di sala e cucina vengono assegnati, in base all'orario, alle singole classi e ai loro docenti. Ogni docente è responsabile, con la classe, delle attrezzature di laboratorio e del materiale fornito per lo svolgimento della lezione. Il docente vigila sulle attrezzature ed effettua, al termine delle attività, una ricognizione delle attrezzature e dei macchinari; in assenza dell'assistente tecnico, chiude il laboratorio. Segnala ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, furto o rotture all'assistente tecnico ed al Responsabile di laboratorio che provvederanno a darne comunicazione scritta al Dirigente Scolastico.

Art.3) L'utilizzo dei laboratori, da parte delle classi, è possibile solo durante le ore di lezione assegnate, secondo la scansione oraria e le modalità organizzative previste. Eventuali modifiche di programma dovranno essere autorizzate dal Dirigente Scolastico.

Art.4) Il compito degli assistenti tecnici, all'interno del laboratorio, è quello di affiancare e coadiuvare il docente durante la lezione, vigilare sugli alunni, custodire e occuparsi della manutenzione del materiale e dei macchinari del laboratorio.

Art.5) Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal regolamento di Istituto e/o dalla normativa igienico-sanitaria in vigore. In caso di mancanza dei requisiti per l'accesso ai laboratori, gli alunni verranno affidati al responsabile di plesso perché effettui un'idonea e alternativa collocazione.

Art.6) Durante le ore di esercitazione è assolutamente proibito ammettere persone estranee nei laboratori, se non accompagnate da personale tecnico o docente e con il consenso dell'insegnante di turno.

Art.7) Nessun docente, assistente tecnico o collaboratore scolastico può accedere ai laboratori se sprovvisto di abbigliamento previsto dal regolamento e dalla normativa igienico-sanitaria in vigore.

Art.8) Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i laboratori senza l'autorizzazione del docente.

Nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi e, nello specifico, affettatrice, tritacarne, bollitori, forni, particolari coltelli o attrezzature.

Art.9) Il docente e l'assistente tecnico sono tenuti alla costante e continua assistenza agli alunni durante tutte le operazioni che si svolgono all'interno dei laboratori nelle ore di lezione.

Art.10) 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 sistemare negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie utilizzate ed accuratamente lavate.

Art.11) 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 di laboratorio che provvederà alla compilazione dei modelli per la rilevazione delle difformità.

Art.12) Agli allievi è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche, per dieci minuti necessari al cambio delle divise. All'infuori di tale orario, è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi, se non accompagnati dal docente o da altra persona incaricata a tale mansione.

Art.13) Le materie prime da utilizzare per le lezioni vengono fornite dal reparto magazzino all'assistente tecnico o al docente, all'inizio della lezione.

Art.14) È vietato danneggiare le attrezzature utilizzate ed è richiesta particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie, in considerazione del costo degli stessi.

Art.15) In caso di comportamento doloso o colposo che provochi danni a cose o attrezzature, il docente provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o della sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

Art.16) È assolutamente vietato fumare nei laboratori.

Art.17) Durante le ore di lezione, l'unico docente autorizzato all'uso del laboratorio è colui che occupa lo stesso con la classe.

Art.18) Gli insegnanti devono illustrare agli allievi le principali norme di prevenzione infortuni ed i rischi, onde consentirne l'applicazione. I docenti devono costantemente verificare che i ragazzi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

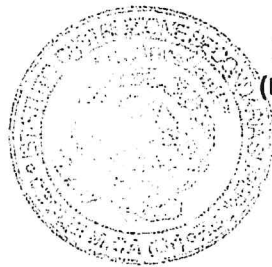
Art.19) Non è possibile consumare cibi o bevande all'interno del laboratorio se non quelli preparati durante la lezione, a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa.

Art.20) La degustazione è consentita al docente di laboratorio e agli alunni.

Il restante personale della scuola non è autorizzato alla degustazione e/o alla consumazione di alcunché nei laboratori.

Art.21) Possono essere ammessi in sala ristorante ospiti interni all'Istituto e/o esterni, **soltanto su disposizione del Dirigente Scolastico.**

Art.22) Ogni trasgressione da parte degli alunni e del personale al presente regolamento sarà oggetto di valutazione da parte del Dirigente Scolastico, secondo la normativa vigente per gli eventuali provvedimenti disciplinari.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Angela ALBANESE)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Cataldo Agostinelli"

Comprensivo di: Liceo Classico/Scientifico – I.T.E.S. – I.P.S.S.S. – I.P.S.I.A – I.P.S.E.O.A

Via Ovidio – 72013 Ceglie Messapica (BR)

C.F. 90015850747

Email: bris006001@istruzione.it – bris006001@istruzione.it

www.istitutoagostinelli.edu.it

☎ 0831377890 - ☎ 0831379023

AI DOCENTI DEI PLESSI IPSEA DI C.DA GALANTE
AGLI ASSISTENTI TECNICI:

Calamo Pasquale

Tamborrano Geremia

Chionna Espedito Fabrizio

AI COLLABORATORI SCOLASTICI DEI PLESSI IPSEA DI C.DA GALANTE

AL DSGA

SEDE

OGGETTO: PIANO DELLE PULIZIE LAB. DI ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA

Si trasmette per opportuna conoscenza i "PIANI DELLE PULIZIE" relativi ai Laboratori di Enogastronomia e ai Laboratori di Sala Bar/vendita. Per qualsiasi osservazione, si invita il personale a rivolgersi in Presidenza.

Si ringrazia per la collaborazione.

PIANO PULIZIE E RIORDINO LABORATORI CUCINA a.s. 2023/2024

OPERATORI	FREQUENZA	ZONA	OPERAZIONI
ASSISTENTI TECNICI	TUTTI I GIORNI	CUCINE	• Collaborazione con gli alunni per l'utilizzo delle attrezzature. • Consegna biancheria pulita. • Consegna generi alimentari. • Recupero derrate avanzate da riportare in magazzino. • Pulizia e riordino dell'attrezzatura non eseguita dagli alunni. • Smaltimento plastica, latta e vetro. • Svuotamento e pulizia lavastoviglie. • Pulizia filtro lavastoviglie. • Pulizia affettatrice. • Pulizia abbattitore di temperatura. • Controllo dotazione utensileria come da inventario ed eventuale reintegro. • Controllo del corretto riordino dei frigoriferi eseguito dagli alunni. • Controllo dello stato dell'ordine e dello spegnimento delle attrezzature dell'intera cucina.
ASSISTENTI TECNICI	UNA VOLTA ALLA SETTIMANA	CUCINE	• Lavaggio accurato interno banchi frigo, frigoriferi e celle frigorifere. • Pulizia accurata all'interno di pensili, cassetti, armadi, armadietti, passe.
ASSISTENTI TECNICI	UNA VOLTA ALLA SETTIMANA		• Lavaggio del forno da pasticceria
ASSISTENTI TECNICI	UNA VOLTA AL MESE	CUCINE	• Lavaggio cappa aspirante e rispettivi filtri.
ASSISTENTI TECNICI	ALL' OCCORRENZA	CUCINE	• Sostituzione olio friggitrice. • Riempimento detersivi lavastoviglie e forni. • Sostituzione spugne.
COLLABORATORI SCOLASTICI	TUTTI I GIORNI	CUCINE	• Lavaggio pavimenti. • Lavaggio griglie di scolo. • Pulizia sopra i forni. • Smaltimento rifiuti.
COLLABORATORI SCOLASTICI	DUE VOLTE AL MESE	CUCINE	• Lavaggio accurato interno finestre e serramenti

PIANO PULIZIE E RIORDINO LABORATORI SALA/BAR a.s. 2023'2024

OPERATORI	FREQUENZA	ZONA	OPERAZIONI
ALUNNI DI TUTTE LE CLASSI	TUTTI I GIORNI	SALA	➤ Prima spazzatura pavimenti; ➤ Pulizia sommaria superfici verticali; ➤ Spolvero esterno mobili; ➤ Pulizia piani tavoli e sedie; ➤ Pulizia e riordino utensileria; ➤ Riordino e pulizia interna frigo vini; ➤ Riordino e pulizia interna cristalliere. N.B. Riporre sempre gli utensili negli stessi vani o cassetti.
		BAR	➤ Prima spazzatura pedana; ➤ Pulizia sommaria superfici verticali; ➤ Pulizia e riordino utensileria; ➤ Riordino e pulizia piani banco, retrobanco; ➤ Prima pulizia macchinari usati (frullatori, blender, piastre, macchina caffè); ➤ Riordino e pulizia interna frigo; ➤ Riordino e pulizia interna vani banco; ➤ Riordino e pulizia bottigliera e vano bicchieri. N.B. Gli utensili in eccesso sul banco vanno riposti nell'apposito armadio suddivisi per tipologia.
ASSISTENTI TECNICI	TUTTI I GIORNI	SALA	➤ Approntamento generi, macchinari ed utensili; Consegna biancheria; ➤ Pulizia e riordino utensileria non eseguita da alunni; ➤ Recupero derrate avanzate; ➤ Controllo dotazione utensili come da inventario ed eventuale reintegro;
		BAR	➤ Approntamento generi, macchinari ed utensili; ➤ Recupero derrate avanzate; ➤ Pulizia e riordino utensileria non eseguita da alunni; ➤ Pulizia accurata macchinari usati (frullatori, blender, piastre, macchina caffè); ➤ Controllo dotazione utensili come da inventario ed eventuale reintegro; ➤ Svuotamento e lavaggio lavastoviglie.
		OFFICE	➤ Approntamento generi, macchinari ed utensili; ➤ Recupero derrate avanzate; ➤ Pulizia e riordino utensileria non eseguita da alunni; ➤ Pulizia affettatrice; ➤ Controllo dotazione utensili come da inventario ed eventuale reintegro; ➤ Svuotamento e lavaggio lavastoviglie; ➤ Ritiro biancheria sporca.
COLLABORATORI SCOLASTICI	TUTTI I GIORNI	SALA	➤ Spazzatura accurata pavimenti; ➤ Pulizia accurata superfici verticali; ➤ Lavaggio pavimenti; ➤ Lavaggio porta ingresso.
		BAR	➤ Pulizia accurata superfici verticali; ➤ Spazzatura approfondita pedana; ➤ Lavaggio pedana; ➤ Smaltimento rifiuti.
		OFFICE	➤ Pulizia accurata superfici verticali; ➤ Spazzatura accurata pavimenti; ➤ Pulizia griglie di scolo; ➤ Lavaggio pavimenti; ➤ Lavaggio piastrelle; ➤ Smaltimento rifiuti.
	SECONDO E QUARTO LUNEDI DI OGNI MESE	SALA	➤ Pulizia accurata piani alti (frigo vetrina, cristalliere, parete attrezzata); ➤ Spolverare tendaggi; ➤ Lavaggio gambe tavoli, carrelli e gueridon; ➤ Lavaggio parete mobile; ➤ Lavaggio vetrate.
		BAR	➤ Pulizia accurata piani alti (bottigliera, vano bicchieri, cappa aspirante) ➤ Lucidatura specchi bottigliera.
		OFFICE	➤ Pulizia accurata piani alti (pensili, armadi) ➤ Lavaggio vetrate.

IL DIRETTORE DEI SERVIZI G.A.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Angela ALBANESE)