



CIRCOLARE N. 36

Agli studenti / famiglie
Al Responsabile del Dipartimento Tecnico Scientifico
Ai Docenti del settore Professionale
Ai Responsabili dei laboratori
Agli AA.TT.
Al D.S.G.A. per il seguito di competenza

Oggetto: Avvio attività laboratoriali

Si comunica che dal 9 ottobre 2023 le classi possono accedere ai laboratori per svolgere lezioni propedeutiche alle attività Tecnico Professionali : Sicurezza e igiene dei reparti – dispositivi e utilizzo di attrezzature in sicurezza nelle varie fasi di lavoro. Conoscenza delle aree di lavoro, delle attrezzature e degli utensili.

L'avvio delle attività laboratoriali delle classi viene così calendarizzato:

- Classi 3[^] - 4[^] - 5[^] Enogastronomia: **dal 16 ottobre 2023**
- Classi 1[^] e 2[^] - **dal 23 ottobre 2023**
- Classi - 3[^] - 4[^] e 5[^] corso serale **dal 23 ottobre 2023**

Caratteri e contenuti delle esercitazioni:

Le attività laboratoriali sono programmate mensilmente. Una settimana al mese sarà dedicata al consolidamento e recupero di attività già svolte..

PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e dell'Orientamento:

Gli alunni delle classi 3[^]- 4[^]-5[^] andranno impegnati a turno per gli Eventi promossi dalla Scuola, **per il servizio Laboratorio “ in Contest “** presenti nelle due sedi, secondo i modi ed i principi del “ Laboratorio in contest “. A tal fine il coordinamento del progetto formativo è affidato **al Prof. Campitiello Antonio con il supporto del Prof. La Perna Walter – Masullo Antonio.**

Regole fondamentali

1. **La divisa completa è d'obbligo durante le attività in Laboratorio e per le attività di rappresentanza.**
Senza di essa è vietato accedere ai laboratori, partecipare alle attività di rappresentanza. Gli studenti che risulteranno sprovvisti di divisa ovvero che indossino una divisa mancante di accessori indispensabili all'igiene personale e professionale **non potranno essere ammessi** in laboratorio.
Di tanto risultano responsabili i docenti che in caso di non rispetto delle regole di cui sopra il docente provvederà a:
 - a. verificare il motivo del mancato utilizzo della divisa.
 - b. verificare che non manchino gli elementi essenziali della divisa, indispensabili all'igiene personale e professionale.
 - c. avvisare la famiglia della mancata osservanza delle regole.
 - d. annotare sul registro
 - e. segnalare al coordinatore di classe particolari problematiche
2. **Gli alunni non in servizio e non autorizzati non possono, per nessun motivo, entrare nei laboratori.**
Di tanto risultano responsabili direttamente i docenti, gli A.T. ed i collaboratori addetti alla sorveglianza
3. **Durante le ore di esercitazione è assolutamente vietato l'ingresso nei laboratori di persone non autorizzate.** Di tanto risultano responsabili direttamente i docenti.
4. **Nessun docente, assistente tecnico o collaboratore scolastico può accedere ai laboratori se sprovvisto di abbigliamento professionale previsto dal regolamento e dalla normativa igienico sanitaria in vigore.**
Il responsabile del Dipartimento Tecnico Scientifico ed i docenti dell'area professionalizzanti provvederanno ad illustrare agli studenti le suddette regole e ad assicurarne il rigoroso rispetto.
In allegato si pubblica il regolamento per le divise professionali.

Il Dirigente Scolastico
Anna Maria D'Angelo

Documento informatico firmato ai sensi del d.lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

Regolamento per le Divise Professionali

Predisposto dal Dipartimento Tecnico Scientifico Professionale

Il presente Regolamento descrive le finalità e le modalità appropriate di utilizzo delle divise da parte degli studenti dell'Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.

1. INDICAZIONI GENERALI

Per "divisa professionale" si intende l'insieme organico dei capi di vestiario indossati durante il regolare orario di laboratorio o per le attività di rappresentanza interne o esterne.

La divisa rappresenta la prima immagine della scuola, ha il significato di appartenenza alla stesa e permette di distinguere l'identità professionale dello studente, ma allo stesso tempo costituisce una garanzia di igiene e di ordine ed uno strumento di sicurezza e/o di protezione durante lo svolgimento dell'attività laboratoriale.

Per le ATTIVITA' DI RAPPRESENTANZA interne o esterne è obbligatorio essere muniti dell'apposito badge identificativo.

2. UTILIZZO DELLA DIVISA

La divisa completa è d'obbligo durante le esercitazioni di laboratorio e per le attività di rappresentanza.

Senza di essa e con valido motivo si può accedere, in via eccezionale, ai laboratori con un camice di cotone (No monouso).

I comportamenti reiterati, senza un valido motivo documentato, sarà oggetto di valutazione sulla condotta da parte del Consiglio di classe.

Senza divisa non si può partecipare alle attività di rappresentanza.

Di tanto risultano responsabili:

- il docente di settore in quanto responsabile del monitoraggio dell'autocontrollo delle norme HACCP.
- il docente della classe, in quanto preposto all'igiene della persona e responsabile del monitoraggio dell'autocontrollo e delle norme HACCP rispetto alla classe in esercitazione.

DESCRIZIONE DELLE DIVISE IN USO NEI VARI SETTORI

Le divise professionali sono parte integrante e irrinunciabile del corredo scolastico di ogni studente che frequenta l'Istituto per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. Le divise richieste sono le seguenti:

- BIENNIO -

ENOGASTRONOMIA

Settore cucina maschile: Giacca coreana in gabardine di cotone 100% con frecce e bottoni dorati colore bianco; pantalone tasca america colore nero in fresco lana; cappello chef medio stoffa o carta colore bianco; grembiule con pettorina cotone 100% colore bianco; torcione spigato cotone 100%; zoccolo cucina forato bianco (omologato EN 345), calzino bianco in cotone.

Settore cucina femminile: Giacca coreana in gabardine di cotone 100% con frecce e bottoni dorati colore bianco; pantalone colore nero in misto viscosa, cappello chef medio stoffa o carta colore bianco; grembiule con pettorina cotone 100% colore bianco, torcione spigato cotone 100%; zoccolo cucina forato bianco (omologato EN 345), calzino bianco in cotone.

SALA E VENDITA

Settore sala/bar uomo: Giacca coreana in gabardine di cotone 100% con frecce e bottoni dorati colore bianco; pantalone classico colore nero in fresco lana; tovagliolo di servizio bianco in cotone 100%; calzini neri in filo di scozia; mocassino con laccio classico nero antiscivolo.

Settore sala/bar donna: Gilet foderato nero in dacron con bottone gemello oro/nero; pantalone classico colore nero in misto viscosa, camicia bianca in popoline 65/35; foulard a pois nero e bianco, tovagliolo di servizio bianco 100%; Décolleté donna tacco 4/5 cm (non sono consentite zeppa o tacchi sottili); calze color naturale.

RICEVIMENTO

Settore ricevimento uomo: Completo uomo in colore nero fresco lana con giacca 3 bottoni doppio spacco laterale; pantalone tasca america in fresco lana; camicia colore bianco popoline 65/35; cravatta classica colore bordeaux lucido in poliestere; calzini in filo di scozia nero; mocassino con lacci antiscivolo nero

Settore ricevimento donna: Giacca avvitata 3 bottoni colore nera in misto viscosa - Pantalone colore nero in misto viscosa; camicia colore bianco popoline 65/35; foulard bordeaux; Décolleté donna con tacco 4/5 cm (non sono consentite zeppa o tacchi sottili); calze color naturale.

CLASSI TERZE – QUARTE – ENOGASTRONOMIA

Settore cucina maschile: Giacca CHEF BIANCA in gabardine di cotone 100% con 10 bottoni antipanico colore BIANCO; pantalone classico tasca america colore nero in fresco lana; Cappello chef medio carta o stoffa colore bianco; falda con pettorina colore bianco + falda $\frac{3}{4}$ in cotone 100% colore bianco con balza colore nero per le manifestazioni; torcione spigato cotone 100%; scarpa antiscivolo senza lacci colore nero con tomaia impermeabile suoletta antistatica e antibatterica classe di sicurezza S2, calzini bianchi; Giacca chef "Stile Elegant" colore nero con bottoni argento, tovagliolo di servizio in cotone 100%; calzini nero in filo di scozia; mocassino con laccio classico nero antiscivolo; grembiule sommelier nero.

Settore cucina donna: Giacca CHEF BIANCA modello donna avvitata in gabardine di cotone 100% con 10 bottoni antipanico colore bianco; pantalone classico tasca america colore nero in fresco lana; Cappello chef medio carta o stoffa colore bianco; falda con pettorina colore bianco + falda $\frac{3}{4}$ in cotone 100% colore bianco con balza colore nero per le manifestazioni; torcione spigato cotone 100%; scarpa antiscivolo senza lacci colore nero con tomaia impermeabile suoletta antistatica e antibatterica classe di sicurezza S2, calzini bianchi; Giacca chef "Stile Elegant" colore nero con bottoni argento, tovagliolo di servizio in cotone 100%; Décolleté donna tacco 4/5 cm (non sono consentite zeppe o tacchi sottili); calze color naturale; grembiule sommelier nero.

QUINTE ENOGASTRONOMIA

Settore cucina maschile: Giacca CHEF BIANCA in gabardine di cotone 100% con 10 bottoni antipanico colore BIANCO; pantalone classico tasca america colore nero in fresco lana; Cappello chef medio carta o stoffa colore bianco; falda con pettorina colore bianco + falda $\frac{3}{4}$ in cotone 100% colore bianco con balza colore nero per le manifestazioni; torcione spigato cotone 100%; scarpa antiscivolo senza lacci colore nero con tomaia impermeabile suoletta antistatica e antibatterica classe di sicurezza S2, calzini bianchi; grembiule sommelier nero.

Settore cucina donna: Giacca CHEF BIANCA modello donna avvitata in gabardine di cotone 100% con 10 bottoni antipanico colore bianco; pantalone classico tasca america colore nero in fresco lana; Cappello chef medio carta o stoffa colore bianco; falda con pettorina colore bianco + falda $\frac{3}{4}$ in cotone 100% colore bianco con balza colore nero per le manifestazioni; torcione spigato cotone 100%; scarpa antiscivolo senza lacci colore nero con tomaia impermeabile suoletta antistatica e antibatterica classe di sicurezza S2, calzini bianchi; grembiule sommelier nero.

CLASSI TERZE – QUARTE – SALA E VENDITA

Settore sala/bar uomo: Giacca classica colore nero 3 bottoni, pantalone classico tasca america colore nero in fresco lana; camicia bianca in popoline 65/35; tovagliolo di servizio in cotone 100%; calzini nero in filo di scozia; cravatta stretta nera in raso; mocassino con laccio classico antiscivolo; Giacca chef "Stile Elegant" colore nero con bottoni argento; scarpa antiscivolo senza lacci colore nero con tomaia impermeabile suoletta antistatica e antibatterica classe di sicurezza S2; Cappello chef medio carta o stoffa colore bianco; torcione spigato cotone 100%; grembiule sommelier nero.

Settore sala/bar donna: Giacca 3 bottoni avvitata colore nero in misto viscosa; pantalone classico colore nero in misto viscosa; camicia bianca in popoline 65/35; mezzo cravattino nero in dacron, tovagliolo di servizio bianco 100%; Décolleté donna tacco 4/5 cm (non sono consentite zeppe o tacchi sottili); calze color naturale. Giacca chef "Stile Elegant" colore nero con bottoni argento; scarpa antiscivolo senza lacci colore nero con tomaia impermeabile suoletta antistatica e antibatterica classe di sicurezza S2; Cappello chef medio carta o stoffa colore bianco; torcione spigato cotone 100%; grembiule sommelier nero.

QUINTE SALA E VENDITA

Settore sala/bar uomo: Giacca classica colore nero 3 bottoni, pantalone classico tasca america colore nero in fresco lana; camicia bianca in popoline 65/35; tovagliolo di servizio in cotone 100%; calzini nero in filo di scozia; cravatta stretta nera in raso; mocassino con laccio classico antiscivolo; grembiule sommelier nero.

Settore sala/bar donna: Giacca 3 bottoni avvitata colore nero in misto viscosa; pantalone classico colore nero in misto viscosa; camicia bianca in popoline 65/35; mezzo cravattino nero in dacron, tovagliolo di servizio bianco 100%; Décolleté donna tacco 4/5 cm (non sono consentite zeppe o tacchi sottili); calze color naturale; grembiule sommelier nero.

Gli alunni di Sala /Bar durante il servizio di sala o bar (in occasioni particolari) è preferibile che usino guanti bianchi e fascia elastica.

CLASSI TERZE – QUARTE – QUINTE ACCOGLIENZA

Settore ricevimento uomo: Completo uomo in colore nero fresco lana con giacca 3 bottoni doppio spacco laterale; pantalone tasca america colore nero in fresco lana; camicia colore bianco popoline 65/35; cravatta classica colore bordeaux con punta a spillo bianco lucido; calzini in filo di scozia nero; mocassino con lacci antiscivolo nero

Settore ricevimento donna: Giacca 3 bottoni avvitata colore nero in misto viscosa; pantalone colore nero in misto viscosa; camicia colore bianco popeline 65/35; foulard bordeaux; décolleté donna con tacco 4/5 cm (non sono consentite zeppe o tacchi sottili); calze color naturale.

&&&

Durante le manifestazioni e/o eventi va indossata la DIVISA DI GALA del proprio settore.

&&&

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA NEI LABORATORI PROFESSIONALI

- Il laboratorio va lasciato 20 minuti prima per permettere la sanificazione e l'igienizzazione.
- I Docenti accedono ai laboratori: Con la divisa di settore e/o altro idoneo al luogo e alle attività da svolgere.
- Si raccomanda di fare attenzione ai prodotti e alle attrezzature utilizzate durante la lezione (vanno maneggiate solo dell'interessato)
- Le attrezzature al termine vanno opportunamente lavate e igienizzate dal personale addetto.
- Gli studenti possono accedere ai laboratori indossando la divisa di settore.
- Durante le attività bisogna rispettare le regole in materia di igiene e sicurezza:
 - a) Prima di accedere ai laboratori i fruitori (docenti, personale ata ed alunni) hanno l'obbligo di sanificare le mani e gli avbracci.
 - b) Non è consentito l'accesso con i capelli lunghi, che vanno adeguatamente legati.
 - c) Non è consentito indossare durante le esercitazioni anelli, orologi, bracciali, collane, orecchini di qualsiasi forma, foggia e grandezza. I preziosi, compresi i cellulari.
 - d) I docenti di sostegno dovranno munirsi di apposito camice bianco e copricapo.
 - e) Gli assistenti tecnici vigileranno per la loro funzione anche rispetto ai controlli HACCP – non consentiranno l'accesso ai laboratori a quanti non autorizzati.

3. MANCATA OSSERVANZA DEL REGOLAMENTO

Le segnalazioni inerenti le violazioni al presente regolamento saranno relazionate dai docenti responsabili e nei casi di gravità saranno adottata consiglio di classe gli opportuni provvedimenti disciplinari.

4. NOTIFICA E PUBBLICITA'

Il presente regolamento è pubblicato in albo pretorio con valore di notifica e sul sito istituzionale <https://www.alberghieronocera.edu.it> per una costante consultazione.