



## 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<sup>^</sup> - 4<sup>^</sup> - 5<sup>^</sup> Enogastronomia: **dal 16 ottobre 2023**
- Classi 1<sup>^</sup> e 2<sup>^</sup> - **dal 23 ottobre 2023**
- Classi - 3<sup>^</sup> - 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> 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<sup>^</sup>- 4<sup>^</sup>-5<sup>^</sup> 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 classicomero 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 classicomero 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.