



Erasmus+ Scuola
Monitor440

Viva
La scuola aperta a tutti



FUTURA

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera

email: sais077001@istruzione.it - pec: sais077001@pec.istruzione.it - sito web: www.istitutodomenicorea.edu.it

Istituto Tecnico Agrario - AgroAlimentare - AgroIndustria

Codice Fiscale: 94086160655 - Codice IPA :CR54559N - Codice Univoco: 8D4EV6

Sede Centrale: via Napoli,37 - Sede: via Cicallesi,107 - 109 - Nocera Inferiore (Sa) - Sede via Mezzana - San Valentino Torio

CIRCOLARE n. 30

Agli studenti dell'indirizzo di enogastronomia e alle loro famiglie

Ai Docenti del settore Professionale

Ai Docenti Responsabili dei laboratori

Agli AA.TT.

Al D.S.G.A. per il seguito di competenza

Oggetto: Attività pratiche di laboratorio.

Si comunica che le classi indirizzo enogastronomia possono accedere ai laboratori per svolgere lezioni propedeutiche alle attività Tecnico Professionali. **Tematiche interdisciplinari:** 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 – altre attività di base necessari alle lezioni in laboratorio.

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

- Classi - 5[^] Enogastronomia: **dal 28 ottobre 2024**
- Classi - 2[^] - 3[^] - 4[^] - Enogastronomia: **dal 4 Novembre 2024**
- Classi - 1[^] Enogastronomia: **dal 11 Novembre 2024**
- Classi - 3[^] - 4[^] e 5[^] corso serale **dal 4 Novembre 2024**

1. **Cadenze della programmazione e delle spese attività in Laboratorio:** il fabbisogno è stato preventivato per tutto l'anno scolastico 2024/2025. **In base alle giacenze di magazzino**, l'ufficio acquisti provvederà a predisporre gli ordinativi degli alimenti non deperibili su base mensile, quelli deperibili su base settimanale, tenendo conto dei percorsi didattici comuni alle classi parallele. **L'ordine, settimanale, va consegnato all'ufficio magazzino entro e non oltre il giovedì alle ore 10.00.** Le spese complessive non potranno superare in alcun modo il fabbisogno programmato, pertanto, l'A.T. addetto al magazzino riproporzionerà le richieste dei docenti sulla base del numero degli alunni effettivamente presenti all'attività laboratoriale con assunzione diretta di responsabilità.
2. **Caratteri e contenuti delle esercitazioni:** Ai fini del più efficace intervento, si raccomanda perché una settimana al mese vada dedicata al consolidamento e recupero di attività già svolte, anche al fine di utilizzare le materie prime disponibili in dispensa.

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.
2. Di tanto risultano responsabili i docenti che in caso di non rispetto delle regole di cui sopra 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 con annotazione sul registro.

- d. Segnalare al coordinatore di classe particolari problematiche
3. **È obbligatorio essere in possesso della certificazione HACCP livello 2.**
Il tutor PCTO provvederà a raccogliere le certificazioni degli studenti della propria classe e a verificarne il possesso e la scadenza prima di entrare in laboratorio.
La scuola non organizza corsi HACCP, pertanto se qualche suggerimento viene dato dal personale scolastico è meramente indicativo, non autorizzato e non attribuibile a questa Istituzione.
4. **Gli alunni non in servizio e non autorizzati non possono, per nessun motivo, entrare in laboratorio.** Di tanto risultano responsabili direttamente i docenti, gli A.T. ed i collaboratori addetti alla sorveglianza
5. **Durante le ore di esercitazione è assolutamente vietato l'ingresso nei laboratori di persone non autorizzate.** Di tanto risultano responsabili direttamente i docenti.
6. **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.**
7. Il responsabile dell'asse Scientifico Tecnologico 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

NOTA: per l'anno scolastico 2024/2025 le classi seconde, quarte e quinte di tutte le sedi continueranno ad utilizzare le divise professionali già in possesso.

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

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 stessa 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 risulta responsabile 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 nero 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 zeppe o tacchi sottili; calze color naturale.

CLASSI TERZE – QUARTE – 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 ¾ in cotone 100% colore bianco con balza colore nero per le manifestazioni; torcione spigato cotone100%; scarpa antiscivolo senza lacci colore nero con tomaia impermeabile suoletta antistatica e antibatterica classe di sicurezza S2, calzini bianchi.

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 ¾ in cotone 100% colore bianco con balza colore nero per le manifestazioni; torcione spigato cotone100%; scarpa antiscivolo senza lacci colore nero con tomaia impermeabile suoletta antistatica e antibatterica classe di sicurezza S2, calzini bianchi.

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 nero 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 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 popoline 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 avanbracci.
 - 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 sul sito istituzionale <https://www.istitutosuperioredomnicorea.edu.it> per una costante consultazione.