



Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Palermo...10.10.2024

Circ. 182

Prot. n.

Agli alunni/alunne	classi prime, seconde, terze, quarte, 5 [^] AP di Enogastronomia cucina – classi prime, seconde, terze, quarte, quinte di Sala e vendite
Ai Sigg. genitori	alunne/i classi prime, seconde, terze, quarte, 5 [^] AP di Enogastronomia cucina – alunne/i classi prime, seconde, terze, quarte, quinte di Sala e vendite
Ai Docenti ITP	Enogastronomia servizi di Cucina – Sala e Vendite
Ai Sigg. A.T.	Laboratori di Cucina – Sala – Magazzino Alimenti
Ai C.S.	Laboratori di Cucina – Sala – Magazzino Alimenti
All'ufficio p.c.	A.T.A. – Ufficio Tecnico - Amministrazione
Ai collaboratori del D.S.	proff. Aiello, Reginella, Gaeta, Lipari, Pagano, Bisconti - Gagliano
Al	D.S.G.A.

Oggetto: AVVIO ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO A.S. 2024/2025

Si comunica che da lunedì 14 ottobre p.v., gli alunni delle Classi in indirizzo, inizieranno le esercitazioni pratiche di laboratorio secondo l'orario in vigore; si richiamano pertanto le seguenti norme:

LABORATORI DI CUCINA/ARTE BIANCA e SALA BAR EVENTI SPECIALI

1. Accesso

- a. L'accesso ai laboratori è riservato esclusivamente al personale autorizzato: docenti di laboratorio, assistenti tecnici, collaboratori scolastici in servizio e allievi in orario di attività pratica.
- b. Non sono ammesse pertanto visite personali né consegne di materiali o cose senza autorizzazione del Dirigente Scolastico.

2. Normative igienico-sanitarie e di etica professionale.

- a. Gli allievi accedono ai laboratori soltanto in divisa
 - i. per gli/le alunni/e classi prime e seconde:
 - i. laboratorio di cucina: cappello da cuoco, camice bianco
 - ii. laboratorio di sala e vendite: pantalone nero, camicia bianca e scarpa nera
 - ii. per gli/le alunni/e classi terze/quarte e quinte cucina: giacca bianca cuoco - pantaloni neri o sale/pepe - cappello da cucina – grembiule - scarpe da cucina nere o bianche;
 - i. per gli/le alunni/e classi terze/quarte e quinte sala e vendite: camicia bianca, paillon nero, pantalone nero, scarpa nera ed eventuale gilet nero.

- iii. Gli assistenti tecnici in camice bianco o divisa appropriata e gli insegnanti in abito consono.
- b. I laboratori sono destinati esclusivamente all'attività didattica disciplinare in orario di servizio; Anche nelle aree adiacenti ai laboratori, il personale e gli allievi osserveranno i principi didattico-educativo-comportamentali previsti.
- c. Gli allievi e tutto il personale, nel corso delle esercitazioni pratiche sono tenuti a rispettare le norme di etica professionale (cura dei capelli, divisa in ordine, cappello o cuffia) ed igienico-sanitarie (cura della persona e dell'igiene personale).
- d. Non devono essere tollerati allievi con divisa incompleta e/o con orecchini, braccialetti, anelli particolarmente vistosi, pericolosi e/o poco igienici; l'inosservanza sarà sanzionata con una nota di demerito; le/gli alunne/i sprovvisti di regolare uniforme, saranno accompagnati dal collaboratore del piano in vice-presidenza che provvederà ad eventuale assegnazione temporanea in classe parallela. L'insegnante della classe sorveglierà affinché abbigliamento, portamento, aspetto esteriore degli allievi, siano adeguati all'ambiente scolastico e alla professione cui vengono preparati.

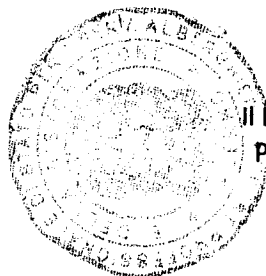
3. Utilizzo

Ogni laboratorio ha almeno un assistente tecnico di riferimento, assegnato per l'anno scolastico.

- a. Nell'ambito delle esercitazioni pratiche, il docente e la classe vengono supportati dall'assistente tecnico che provvede anche alla fornitura dei generi alimentari o dei materiali ordinati preventivamente, secondo la programmazione approvata dal Dirigente scolastico, e consegnati dall'ufficio magazzino.
- b. Tutti coloro che operano all'interno dei laboratori sono responsabili dell'attrezzatura, dei materiali, dell'utensileria e degli arredi. Danneggiamenti o rotture devono essere tempestivamente segnalate al collaboratore tecnico che provvederà a registrare l'accaduto.
Eventuali danni causati da negligenza o trascuratezza devono essere addebitati ai responsabili o al gruppo classe e per gli stessi deve essere richiesto il rimborso del valore; si possono accettare soltanto rotture causate involontariamente nell'ambito di un processo di apprendimento seriamente vissuto ed affrontato.
- c. La classe in attività, al termine dell'esercitazione pratica, provvede a collaborare con il personale in servizio per il riassetto dei laboratori.
- d. Eventuali rimanenze di generi alimentari o prodotti, a discrezione del docente in servizio, possono essere utilizzate per le esercitazioni pratiche successive, oppure conservate per breve tempo e con le dovute modalità igienico-sanitarie, a cura dell'assistente tecnico referente, in funzione degli spazi.
- e. I laboratori saranno provvisti di una dotazione base di generi alimentari e prodotti, secondo la programmazione didattica.
- f. L'insegnante avvertirà con largo anticipo gli assistenti tecnici di qualsiasi cambiamento di orario o sospensione dell'attività pratica (assemblee, visite di studio, teoria, approfondimento) in modo che l'eventuale ordine di prelievo possa essere bloccato in tempo e ridotto lo spreco di merce fresca deperibile.
- g. Ai fini di una corretta gestione oraria delle esercitazioni pratiche, la classe in esercitazione è tenuta a rispettare l'orario terminando i lavori di riassetto, e riordino affinché la classe successiva possa iniziare l'attività nei tempi previsti.

Per l'avvio delle esercitazioni pratiche delle classi quinte di cucina, si rimanda a successiva circolare.

Responsabile del procedimento: proff. Lipari, Ciappa, Perna, Seminara



Il Dirigente Scolastico
Prof. Vito Pecoraro

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'V. Pecoraro', written over the printed name of the school principal.