

Palermo.....*11/11/2024*

Circ.....*443*

Prot. n.

Agli alunni/alunne	classi QUINTE di Enogastronomia cucina
Ai Sigg. genitori	alunne/i classi QUINTE di Enogastronomia cucina
Ai Docenti ITP	delle classi QUINTE di Enogastronomia servizi di Cucina
Ai Sigg. A.T.	Laboratori di Cucina, Magazzino Alimenti
Ai C.S.	Laboratori di Cucina, Magazzino Alimenti
All'ufficio	A.T.A. – Ufficio Tecnico - Amministrazione p.c.
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
CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA – servizi di CUCINA

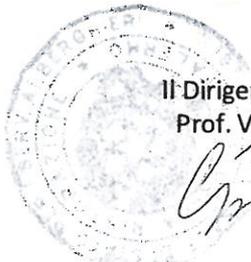
Si comunica che da **martedì 12 NOVEMBRE p.v.**, gli alunni delle Classi in indirizzo, inizieranno le esercitazioni pratiche di laboratorio secondo l'orario in vigore.

Oltre alle norme per l'accesso, igienico-sanitarie ed etica professionale e per un corretto utilizzo dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e dei materiali, con la presente, ad integrazione di quanto già precedentemente richiamato con la circolare n. 182 del 10/10/24, si vuole **ULTERIORMENTE** far prestare l'attenzione sul corretto svolgimento delle attività pratiche presso il laboratorio "MASTER PIAZZA" (cucina monoposto) situato al piano terra e sede delle esercitazioni per le classi quinte:

- La cucina è dotata di n. 16 postazioni, ognuna delle quali sarà dotata di un'attrezzatura "standard" e bastevole per le normali e basilari attività di tipo pratico;
- In ogni postazione sarà posizionato un foglio riepilogativo delle attrezzature assegnate; all'inizio di ogni esercitazione ogni alunna/o, sotto la supervisione del docente, controllerà che tutta l'attrezzatura indicata sia presente e in condizioni ottimali per il suo utilizzo; in caso di anomalie (mancata presenza di un utensile e/o loro pessimo stato di conservazione), l'alunno lo farà **IMMEDIATAMENTE** presente al docente.
- Ulteriori attrezzature come coltelleria, utensileria, ect, sono custoditi presso un armadio posto all'interno del locale cucina e saranno messi a disposizione dall'assistente tecnico in servizio su richiesta del docente;
- Il docente in servizio si assumerà la responsabilità relativamente al corretto utilizzo delle attrezzature utilizzate e sulla loro riconsegna all'assistente tecnico per la corretta custodia degli stessi; 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.

Si confida nella collaborazione di tutti docenti, Assistenti Tecnici, Collaboratori Scolastici, per eventuali difformità e/o carenze, almeno in questo primo periodo di avvio del laboratorio di nuova realizzazione.

Responsabile del procedimento: proff. Perna, Seminara


Il Dirigente Scolastico
Prof. Vito Pecoraro
Vito Pecoraro