

Regolamento dei laboratori enogastronomici e di accoglienza turistica

Norme generali

- E' assolutamente vietato l'ingresso nei laboratori ad allievi, docenti, personale A.T.A. non impegnati nelle esercitazioni pratiche;
- I visitatori possono accedere ai reparti di esercitazione solo previo consenso della Presidenza e accompagnati dal personale autorizzato;
- I docenti non tecnico pratici, momentaneamente coinvolti nell'esercitazione di laboratorio di enogastronomia in qualità di docenti o operatori di sostegno, dovranno indossare specifici camici bianchi, copricapoli e cuffiette monouso, dovranno osservare scrupolosamente le norme di "Igiene Personale" previste per tutto il personale;
- I laboratori e le sale di esercitazione sono da considerarsi aule, pertanto gli alunni non possono allontanarsi dai reparti in cui operano se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del docente;
- Agli alunni è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche e per il tempo necessario al cambio della divisa. Al di fuori di tale orario l'accesso non è consentito;
- La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e di studio: pertanto a tavola gli alunni dovranno tenere un comportamento corretto e adeguato alla circostanza. E' vietato consumare i cibi al di fuori della sala ristorante;
- Non sarà possibile consegnare materiale di laboratorio all'esterno e all'interno della scuola a docenti, allievi o altro personale scolastico o non, salvo casi eccezionali, autorizzati dal Dirigente o suo delegato;
- L'uso del cellulare nei laboratori è vietato, potrà però essere autorizzato per ricerca, filmati o foto solo se autorizzato dai docenti. Si rimanda comunque alla normativa d'Istituto.

Igiene personale

Va osservata la massima e più scrupolosa igiene della persona. Curare la pulizia del proprio corpo quotidianamente, in particolare:

Capelli

- Tenere puliti e ordinati i capelli dovranno essere tenuti in modo ordinato sotto il cappello o cuffia idonea, in ogni caso coperti e non visibili).
- In sala-bar e accoglienza: il taglio dei capelli per i maschi deve essere corto ed ordinato, barba rasata e curata, mentre per le femmine è possibile tenere i capelli lunghi raccolti con cerchietto, elastico, molletta o forcine, comunque non devono scendere sugli occhi o essere in disordine; inoltre sono da evitare mèche con colori vistosi o troppo forti, extension, creste o pettinature stravaganti.

Mani

Lavarsi accuratamente le mani sempre e comunque :

- All'entrata nel laboratorio e comunque prima di toccare gli alimenti;
- Dopo aver effettuato lavorazioni con alimenti crudi (quindi sporchi);
- Dopo aver effettuato lavorazioni con alimenti cotti (quindi puliti);
- Dopo essersi toccati il naso o la bocca, o a seguito di un colpo di tosse o starnuto;
- Dopo aver toccato i rifiuti o i loro contenitori ;
- Dopo aver usato i servizi igienici;
- Dopo aver fumato;
- Dopo aver toccato o maneggiato soldi.

Unghie

Tenere le unghie pulite:

- Pulite e corte;
- Senza smalto o altri prodotti applicati che potrebbero essere veicolo di contaminazione (es. unghie finte).

L'attrezzatura e la sua Sanificazione

- L'utilizzo delle macchine e degli strumenti di lavoro e didattici presenti nel laboratorio è consentito sotto stretto controllo del docente e con l'ausilio dell'assistente tecnico.
- Al termine delle esercitazioni i docenti accerteranno che gli alunni, coadiuvati dagli assistenti tecnici, abbiano provveduto al riordino delle attrezzerie e delle macchine, la corretta sanificazione e pulizia delle stesse e alla chiusura delle vetrine e degli armadi.

Abbigliamento

- Gli allievi possono partecipare alle esercitazioni solo se indossano l'uniforme prevista in modo corretto, pulita, ordinata e completa fino al termine dell'attività didattica.

- Le scarpe utilizzate nel corso delle esercitazioni devono essere diverse da quelle che si usano all'esterno; in particolare, calze in cotone, le scarpe da calzare all'interno del laboratorio di cucina devono essere di tipo antinfortunistico.

Di seguito il corredo previsto e da indossare nei singoli reparti:

- In CUCINA: cappello da cuoco in stoffa o cuffia per le ragazze, foulard bianco o giallo, giacca bianca da cuoco, pantaloni da cucina (da preferire di fantasia "sale pepe"), falda o grembiule bianco, torcione bianco resistente al calore, calze in cotone scarpe antinfortunistica con idonea suola antiscivolo.
- In SALA-BAR: camicia bianca a maniche lunghe (stirata) che non lasci trasparire i capi intimi o scritte sottostanti, papillon nero, pantaloni classici neri da cameriere senza orli e rilievi bianchi o colorati, per i maschi calzini neri o blu scuro, per le femmine calze color carne o "pedalino" salva piede, scarpe nere classiche con poco tacco senza orli e rilievi bianchi o colorati né fibbie in metallo vistose, falda nera copri camicia, tovagliolo di servizio bianco pulito e stirato.
- In ACCOGLIENZA: stessa divisa di sala, ad eccezione di falda e tovagliolo di servizio (si richiede cintura idonea nera con fibbia non vistosa). Sarà richiesto l'acquisto di una divisa idonea o di altri accessori di abbigliamento professionale, a partire dal terzo anno, nei vari reparti, in particolare in Sala-bar ed Accoglienza.

Non indossare accessori quali:

- braccialetti, anelli (ad esclusione della fede nuziale), orologi da polso, orecchini (non più di due per ciascun lobo che non siano vistosi o pendenti), eventuali collane devono essere indossate all'interno della divisa e comunque non devono essere visibili;
- Piercing e tatuaggi non devono essere visibili. Vietato il trucco esagerato ed il profumo eccessivo.

Norme di Buone Pratiche di Lavorazione (GMP)

- Evitare il contatto del cibo con le mani il più possibile e, comunque, una volta preparato e pronto per il consumo.
- Ad ogni assaggio degli alimenti usare posate pulite e non utilizzare le mani. ■ Utilizzare utensili diversi per cibi cotti e cibi crudi.
- In caso di ferite, tagli, foruncoli, scottature o infezioni sulle mani, curare e riparare con medicazioni sterili e impermeabili (guanti monouso).
- Se si accusa vomito, diarrea, febbre, gola infiammata, tosse, avvertire subito il responsabile ed evitare di lavorare a contatto con gli alimenti.
- Non toccare le parti del corpo, naso, bocca, orecchie, capelli... : nel caso lavarsi subito le mani!
- Non fumare nei locali delle cucine o adiacenti.
- Non parlare ad alta voce nei reparti e in particolare non parlare e non tossire durante le lavorazioni del cibo.
- Non masticare chewing-gum o caramelle in genere.
- Non consumare gli alimenti forniti e non bere alcolici se non autorizzati e previsti dal docente per l'esercitazione.

- Non utilizzare macchinari dei laboratori se non autorizzati e previsti dal docente per l'esercitazione.
- Non pettinarsi nei luoghi dove si preparano e si conservano gli alimenti.
- Non permettere o tenere animali domestici nei locali dove si manipola il cibo.
- Nella conservazione degli alimenti in frigoriferi celle refrigerate o altro, evitare il contatto tra cibi cotti e cibi crudi.
- Usare gli appositi locali di stoccaggio per le varie tipologie di prodotto ed usare gli appositi contenitori idonei chiusi (o pellicole di protezione adeguate).
- Rimuovere subito i rifiuti dalle zone di lavorazione del cibo, riponendoli in appositi contenitori con coperchio.
- Tenere un comportamento educato e rispettoso nei confronti di compagni, docenti e personale ausiliario.

Vicenza, 12 settembre 2016