

REGOLAMENTO INTERNO LABORATORI ENOGASTRONOMICI (CUCINA, SALA E VENDITA) E ACCOGLIENZA TURISTICA

Art. 1 – Norme Generali

Al fine di una migliore organizzazione dei laboratori del settore enogastronomia e ospitalità alberghiera si individuano le regole da rispettare scrupolosamente all'interno degli stessi durante le esercitazioni pratiche.

1. L'accesso ai laboratori è consentito solo agli alunni provvisti di divisa completa. Gli alunni che non si trovassero in tale condizione non potranno svolgere l'esercitazione pratica e saranno tenuti a svolgere consegne stabilite dal docente con la sorveglianza del personale ausiliario. Tale mancanza influirà negativamente sull'attribuzione del voto di condotta.
2. Gli alunni attendono il docente in classe prima di accedere agli spogliatoi e successivamente si recano nei laboratori con il medesimo; lo stesso dicasi per il termine della lezione.
3. Negli spostamenti da e per classe/spogliatoi/laboratori occorre mantenere un comportamento corretto e rispettoso degli altri e delle attività didattiche in corso di svolgimento.
4. Gli spogliatoi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise sotto la sorveglianza del docente o la vigilanza dei collaboratori scolastici. Successivamente sarà vietato recarsi negli stessi fino al termine delle esercitazioni e accompagnati dal docente.
5. Ogni allievo dovrà aver cura della pulizia e tenuta in ordine dello spogliatoio al fine di consentirne un appropriato e consono utilizzo a tutte le classi.
6. Le operazioni di cambio d'abito dovranno avvenire nel più breve tempo possibile.
7. E' vietato l'accesso ai laboratori a tutti coloro che non sono in servizio o comunque non autorizzati dalla dirigenza.
8. Non dovranno essere lasciati oggetti preziosi in laboratorio. La scuola declina ogni responsabilità per eventuali furti e/o smarrimenti.

Art. 2 – Pulizia e rispetto degli ambienti

I laboratori sono ambienti didattici. Il rispetto delle norme di sicurezza e igiene nonché il riordino e la pulizia sono preciso dovere degli studenti per quanto di

competenza anche al fine di garantire il regolare svolgimento delle lezioni successive. Per le norme di conservazione del patrimonio scolastico si rimanda al Regolamento di Istituto.

Art. 3 – Comportamento in laboratorio, tenuta della divisa

Tutti gli alunni che accedono ai laboratori di esercitazioni pratiche di **cucina** devono presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa composta da:

1. cappello da cuoco
2. foulard
3. giacca
4. grembiule
5. torcione
6. pantaloni sale e pepe
7. calzini bianchi
8. zoccoli antinfortunistica

Devono inoltre legare e/o portare capelli corti e ben curati; togliere anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing ecc.; mantenere una corretta igiene personale, portare un trucco leggero dai colori tenui, unghie corte e senza smalto.

Tutti gli alunni che accedono ai laboratori di esercitazioni pratiche di **sala e vendita** devono presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa composta da:

1. pantaloni / gonna
2. Camicia bianca
3. gilet
4. cinta per pantaloni per i maschi
5. calze color carne per le femmine, calzini neri lunghi per i maschi
6. mocassini neri

Devono inoltre legare e/o portare capelli corti e ben curati; togliere anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing ecc.; mantenere una corretta igiene personale, portare un trucco leggero dai colori tenui, unghie corte e senza smalto.

Tutti gli alunni che accedono ai laboratori di esercitazioni pratiche di **accoglienza turistica** devono presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa composta da:

1. Scarpe nere tipo mocassino
2. Calzino nero o collant velato (nero o chiaro)
3. Pantalone nero o gonna nera
4. Camicia bianca di cotone maniche lunghe.
5. Cravatta o foulard
6. Giacca nera
7. Spilla e cartellino della scuola.

Devono inoltre legare e/o portare capelli corti e ben curati; togliere anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing ecc.; mantenere una corretta igiene personale, portare un trucco leggero dai colori tenui, unghie corte e senza smalto