

LE SEGUENTI REGOLE DI COMPORTAMENTO HANNO LO SCOPO DI SALVAGUARDARE LA SALUTE, LA SICUREZZA¹ E L'IGIENE DI OGNI STUDENTE E DEL PUBBLICO CHE FREQUENTA I LABORATORI DIDATTICI DI SALA E CUCINA²:

1. rispettare sempre le indicazioni fornite dal formatore durante l'ora di lezione, in quanto riferimento per qualsiasi attività da svolgersi nei laboratori;
2. non rimuovere o manomettere i dispositivi di protezione applicati alle macchine (ad es. interruttori di sicurezza, indicatori luminosi, ecc.): il loro utilizzo è sempre obbligatorio in qualsiasi operazione;
3. maneggiare con cura e secondo le precise indicazioni fornite dall'insegnante, ogni macchina, attrezzatura o prodotto che possa comportare dei rischi (ad es. oggetti e macchine taglienti, fuochi, forni o apparecchiature con produzione di vapore, refrigeratori, vetri e stoviglie rotte, prodotti chimici per la pulizia e disinfezione, ecc.);
4. non utilizzare prodotti, macchine o manipolare attrezzature (compreso la regolazione, l'impostazione o lo spegnimento dei macchinari e la semplice regolazione del gas e/o temperatura di cottura) senza lo specifico consenso del formatore;
5. segnalare immediatamente al formatore (che a sua volta comunicherà al referente tecnico) le eventuali anomalie riscontrate durante le lavorazioni, in particolare se verificatesi su macchine od attrezzature: in tal caso interrompere tempestivamente le operazioni; la segnalazione di eventuali rotture di macchinari e/o attrezzature è una responsabilità e la mancata segnalazione può comportare un richiamo da parte del responsabile di corso;
6. visionare e rispettare la segnaletica di sicurezza, quindi utilizzare i d.p.i. in dotazione (es. guanti per affettatrice...), visionare e prendere coscienza della disposizione dei vari reparti (pasticceria, area calda, area fredda, magazzini, lavaggio) ed utilizzare l'ingresso autorizzato agli addetti;
7. in Sala, ove non è previsto obbligo del copricapo, puntare o legare i capelli in modo da garantire il rispetto delle condizioni di igiene e scongiurare il possibile verificarsi di situazioni di pericolo;
8. mantenere i laboratori, per la parte di competenza, puliti ed in ordine, riponendo ogni oggetto al proprio posto, in modo da garantire le corrette condizioni igieniche, incluso il locale spogliatoio;
9. effettuare tutte le operazioni di pulizia e manutenzione secondo le procedure di sicurezza ed igiene indicate, in particolare è obbligatorio riporre la coltelleria e le attrezzature taglienti negli spazi indicati;
10. riporre gli scarti di lavorazione ed i rifiuti negli appositi contenitori, rispettando le indicazioni fornite per effettuare tale operazione;
11. al termine della lezione verificare le condizioni di pulizia, ordine ed igiene dei locali e delle attrezzature utilizzate;
12. si ricorda che è consentito, come da manuale HACCP, durante l'occupazione dei laboratori di sala e cucina, l'utilizzo dei soli servizi igienici destinati a tale scopo, adiacenti al ricevimento merci;
13. non somministrare né consumare cibi o bevande, se non dietro specifico consenso da parte del formatore, fatta eccezione nel caso in cui siano previste degustazioni all'interno della didattica;
14. non abbandonare il posto di lavoro assegnato e/o i laboratori senza l'autorizzazione del formatore; durante le pause di lavoro utilizzare la divisa in modo consono per evitare contaminazioni crociate (es: sedersi sul suolo esterno, praticare sport etc....).

¹ Ad integrazione delle specifiche informative estratte dal Documento di Valutazione dei Rischi secondo D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

² Il tassativo rispetto di tali regole costituisce una corretta impostazione non solo per l'attività didattica, ma anche un utile percorso formativo per la futura professione.

NELL'AMBIENTE DI LAVORO PER CUI GLI ALUNNI SI PREPARANO, È IMPORTANTE LA CURA DELLA PERSONA, PERTANTO RITENIAMO OPPORTUNO PORRE ALCUNE NORME IN TAL SENSO AFFINCHÉ GLI ALUNNI E LE ALUNNE INTERIORIZZINO COMPORTAMENTI E NORME DEL LORO SPECIFICO SETTORE:

1. è considerato di fondamentale importanza presentarsi alle lezioni con un aspetto e un abbigliamento sobrio e decoroso;
2. particolare attenzione deve essere posta da parte degli alunni nella cura dei capelli e delle mani, CHE DOVRANNO ESSERE PRIVE DI SMALTO E CON UN TAGLIO DI UNGHIE CORTO;
3. nello specifico, per quanto riguarda i **CAPELLI**: dovranno essere preferibilmente corti; se lunghi, non potranno coprire nessuna parte della fronte, degli occhi e del viso e dovranno essere puntati o fermati (con forcine, gel o prodotti simili). **Fondamentale la cura e l'igiene degli stessi, inclusa la barba**;
4. non è consentito fumare nei locali interni e antistanti alla scuola durante l'orario scolastico;
5. **durante la giornata di pratica sarà consentito fumare nello spazio riservato solo durante l'eventuale pausa concordata col docente**;
6. si ricorda che non è consentito consumare qualsiasi tipo di bevanda e di alimenti ad esclusione dell'acqua, inoltre è vietato masticare chewing-gum durante l'orario scolastico;
7. è vietato portare nei locali scolastici qualsiasi tipo di corpi contundenti (taglierini, coltellini, etc...);
8. ad inizio dell'anno formativo il Responsabile di Corso, in accordo con gli altri formatori, stabilisce una dislocazione dei banchi con assegnazione dell'allievo che ne diventa responsabile. Saranno esclusivamente a cura del Responsabile di Corso eventuali variazioni alla piantina della classe.

Gli alunni che trasgrediranno le seguenti norme non potranno accedere ai laboratori

NORME PER L'ACCESSO AI LABORATORI:

1. indossare sempre la **divisa prescritta secondo le mansioni da svolgere**, in particolare i dispositivi di protezione individuali prescritti e previsti, secondo le indicazioni fornite dal formatore. Tali dispositivi vanno sempre utilizzati ed indossati secondo quanto stabilito all'atto della consegna, nonché mantenuti in condizioni di pulizia e funzionalità adeguate.
Per quanto concerne la DIVISA, attenersi alle seguenti indicazioni:
1a) CUCINA: il costo della divisa è a carico dello studente, ad esclusione delle scarpe antinfortunistica e del cappello (che verranno forniti dalla scuola). La divisa di cucina dovrà essere così composta: giacca a doppio petto bianca, grembiule bianco, triangolo bianco e pantalone sale e pepe. A propria discrezione può essere indossata una t-shirt BIANCA senza scritte, sotto la giacca.
1b) SALA-BAR: il costo della divisa è a carico dello studente, ad esclusione del grembiule (che verrà fornito dalla scuola). La divisa dovrà essere così composta:
per il servizio di sala: camicia bianca con colletto rigido, cravatta nera, pantalone classico elegante nero (no jeans, no tuta, no leggings), calze nere, scarpe nere eleganti modello stringate.
per il servizio bar: polo o t-shirt nera (tinta unita, no scritte), pantalone casual nero (accettato anche il modello jeans ma no leggings o tuta), scarpe nere.
Nelle giornate di pratica la divisa dovrà essere portata e indossata pulita, completa e ordinata. **In caso contrario, lo studente non potrà svolgere l'attività prevista** e verrà contattata la famiglia in modo che provveda a fornire quanto mancante
2. non indossare alcun tipo di oggetto, nello specifico collane, smartwatch, orologi, braccialetti, anelli, dilatatori, piercing o simili, come previsto dal Manuale Interno ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (HACCP). Agli alunni di cucina non è consentito neanche portare orecchini e orologio; agli alunni di sala è consentito portare orecchini al lobo di dimensioni ridotte e non pendenti
3. depositare il cellulare nell'apposita cassetta e non ritirarlo fino alle 17,00; sarà compito del docente della 1^a ora c/o l'Accademia Alberghiera accertarsi che i cellulari siano depositati ove concordato e non vengano ritirati nella pausa pranzo
4. gestione degli spogliatoi e degli armadietti: l'accesso agli spogliatoi sarà scaglionato secondo l'ordine deciso dal formatore. Gli oggetti personali andranno riposti dagli studenti nell'armadietto assegnato. Quest'ultimo andrà chiuso con un lucchetto personale fornito dalla scuola in prestito d'uso. Si sconsiglia vivamente di riporre negli armadietti degli spogliatoi oggetti di valore. RESTA COMUNQUE VALIDO IL CONTENUTO DI CUI AL PUNTO 11 DEL REGOLAMENTO CORSISTI All. 1 alla PG DID 001. L'accesso agli spogliatoi da parte degli studenti sarà consentito soltanto prima dell'inizio dell'attività pratica e dopo la fine della stessa