



Regolamento Laboratori I.P.S.S.E.O.A.

Premessa:

I laboratori di Cucina, Sala e Vendita, Pasticceria e Accoglienza Turistica sono luoghi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche e sono a tutti gli effetti aule di lezione. Pertanto è strettamente necessario che vi sia il rispetto per l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro e in osservanza della normativa igienico sanitaria.

1. Agli allievi è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per dieci minuti necessari al cambio delle divise. All'infuori di tale orario è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi se non accompagnati dal docente o da altra persona incaricata a tale mansione.
2. Non è consentito transitare o sostare nel laboratorio agli alunni e al personale non autorizzato e non impegnato nelle esercitazioni pratiche.
3. Gli alunni che svolgono attività pratiche nei laboratori di Cucina, Pasticceria, Sala e Vendita devono essere in regola con l'attestato di formazione HACCP.
4. Gli alunni i docenti e il personale ATA durante le esercitazioni pratiche devono essere muniti di idoneo abbigliamento (divisa completa).
5. Gli alunni non possono allontanarsi o uscire dai laboratori senza il permesso del docente.
6. Agli alunni è fatto divieto durante le esercitazioni pratiche l'uso di anelli, collane, braccialetti, orecchini, orologi vistosi e ingombranti, si consiglia inoltre di non utilizzare trucchi e smalti eccessivamente pesanti.
7. E' vietato l'utilizzo del telefonino, foto e riprese video.
8. All'inizio di ogni esercitazione pratica il tecnico di laboratorio fornirà le materie prime fornite dal reparto magazzino e la piccola attrezzatura utile per l'avvio delle esercitazioni, il quale a fine servizio procederà al controllo dell'attrezzatura, segnalando eventuali ammanchi o danneggiamenti e alla riconsegna delle eventuali materie prime non utilizzate al reparto magazzino previa compilazione del buono di reso.
9. E' fatto assoluto divieto agli alunni di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi macchinario o attrezzatura senza l'autorizzazione del docente o dell'Assistente Tecnico, inoltre nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi e, nello specifico, affettatrice, tritacarne, bollitori, forni.
10. Tutto il personale che opera nei laboratori, nonché gli alunni sono responsabili dei macchinari, di personal computer e delle attrezzature in dotazione, nonché della pulizia e riordino degli stessi, è vietato inoltre danneggiare in qualunque modo l'attrezzatura utilizzata.



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



11. E' assolutamente vietato fumare nei laboratori e in tutti gli spazi interni ed esterni all'istituto.
12. Non è possibile consumare cibi e bevande all'interno del laboratorio se non quelli preparati durante le esercitazioni pratiche di cucina, pasticceria, sala e vendita secondo le indicazioni dei docenti responsabili a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa.
13. E' vietato trasportare attrezzature da parte degli alunni da un laboratorio ad un altro, salvo casi autorizzati dal docente al tecnico responsabile del laboratorio che avrà cura quest'ultimo di riporre al proprio posto l'attrezzatura richiesta.
14. Ogni trasgressione da parte degli alunni e del personale al presente regolamento sarà oggetto di valutazione da parte del Dirigente Scolastico secondo la normativa vigente per gli eventuali provvedimenti disciplinari.

Casoria, a.s. 2025/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

Ai sensi dell'art. 3, comma2, del D.Lgs. n.39/93