



## **Istituto Statale di Istruzione Superiore "Guido Galli"**

[www.istitutoguidogalli.gov.it](http://www.istitutoguidogalli.gov.it)

Bergamo: Via Gavazzeni, 37 - 24125 - Tel. +39 035 319338 – cod. IPA isis\_2016 – Cod. UF 253S

PEC: [bgis03800b@pec.istruzione.it](mailto:bgis03800b@pec.istruzione.it) - PEO : [bgis03800b@istruzione.it](mailto:bgis03800b@istruzione.it) - Cod.Mecc. BGIS03800B - Cod.Fisc. 80028780163

### ***NORME GENERALI UTILIZZO LABORATORI DI CUCINA, SALA-BAR, ACCOGLIENZA TURISTICA***

- a) Non è consentito l'utilizzo dei laboratori ai non addetti ai lavori e agli alunni e al personale non autorizzato transitare o sostare nei laboratori.
- b) Gli alunni durante le esercitazioni pratiche devono essere muniti di idoneo abbigliamento e avere un aspetto curato. Alunni e personale devono curare l'igiene della persona ed il portamento:
  - Indossare durante le lezioni tecnico pratiche e le manifestazioni la divisa completa, pulita ed in ordine.
  - Tenere i capelli corti ed ordinati, senza gel, tagli o colorazioni non usuali. Per i ragazzi la barba deve essere corta e molto curata. Per le ragazze i capelli devono essere raccolti, utilizzando elastici di colore non appariscente.
  - E' fatto divieto agli alunni, durante le esercitazioni pratiche di sala, bar e cucina l'uso di orecchini, braccialetti, collane, orologi vistosi e ingombranti e piercing (non è consentito togliere e rimettere piercing). Solo per le ragazze sono consentiti gli orecchini tappa buchi.
  - Le mani devono essere accuratamente lavate prima di iniziare il lavoro e obbligatoriamente ad ogni cambio di attività, dopo l'uso dei servizi igienici, dopo ogni pausa lavorativa, dopo aver maneggiato oggetti sporchi, quali ad esempio immondizia o imballaggi, dopo aver starnutito, tossito o essersi soffiato il naso. Non è ammesso l'uso di smalti per le unghie. Il trucco per le ragazze deve essere leggerissimo e di colore tenue.
  - È fatto obbligo l'uso dei servizi igienici in modo corretto, lasciandoli in ordine e, nel caso in cui si presentino delle carenze, ripristinare le condizioni ottimali o avvertire il responsabile delle non conformità.
  - Deve essere presa qualsiasi precauzione che possa prevenire una possibile contaminazione degli alimenti.
- c) Per motivi di igiene ed etica professionale non sono ammessi nei laboratori di cucina e sala bar coloro che non hanno l'abbigliamento previsto.
- d) Non è consentito agli alunni allontanarsi dal laboratorio senza il permesso del docente od usufruire dei locali annessi senza chiedere il permesso al personale preposto.

### ***NORME SPECIFICHE LABORATORI DI CUCINA E SALA-BAR***

1. Viene predisposta una programmazione annuale uguale per consentire la pianificazione dell'acquisto dei prodotti con l'invito a rispettare la stagionalità.
2. I prodotti richiesti, come da programmazione, dovranno essere consumati durante l'esercitazione, evitando possibilmente la conservazione, tranne per quelli a lunga conservazione.
3. Tutto il personale che opera nei laboratori, nonché gli alunni, sono responsabili dei macchinari e delle attrezzature in dotazione, nonché della pulizia e riordino degli stessi.
4. I macchinari elettrici devono essere utilizzati secondo le rispettive norme di istruzione (libro macchine).

5. E' fatto assoluto divieto agli alunni di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione del docente o l'intervento dell'assistente tecnico.
6. La richiesta di utilizzo di attrezzature non disponibili in laboratorio deve essere esplicitata nella programmazione dell'attività, affinché gli assistenti provvedano alla fornitura.
7. Le attrezzature richieste dal docente per una particolare attività, alla fine delle lezioni sono risistemate a cura dell'assistente tecnico.