

REGOLAMENTO LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORI CUCINA, SALA E VENDITA)

ANNO SCOLASTICO 2013/2014

Per poter accedere ai laboratori di cucina e di sala bar, tutti gli operatori dovranno preventivamente:

- ✓ essere autorizzati dal Dirigente Scolastico (o dal suo Vicario) o dal Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi;
- ✓ indossare interamente la divisa professionale di settore;
- ✓ essere dotati di certificazione sanitaria idonea per la permanenza in ambienti adibiti allo stoccaggio, trasformazione e somministrazione degli alimenti.
(L.R. n. 22/2007-L.R. n. 5 del 15/05/2008).

All'interno dei laboratori di cucina e di sala bar tutti gli operatori dovranno:

- ✓ in caso di necessità, rivolgersi al proprio Docente di Laboratorio o all'Assistente Tecnico di laboratorio o al Collaboratore Scolastico in servizio;
- ✓ mantenere un atteggiamento consono ad un ambiente didattico, evitando assembramenti chiassosi;
- ✓ mantenere un comportamento tale da non pregiudicare il lavoro e la sicurezza personale e degli altri operatori;
- ✓ rispettare le norme igienico- sanitarie dettate dalla normativa vigente e dalla buona prassi;
- ✓ rispettare le norme di sicurezza nell'utilizzo di attrezzature ed utensileria;
- ✓ mantenere il buon funzionamento di tutte le attrezzature ed utensili presenti nei laboratori;
- ✓ mantenere sempre un atteggiamento rispettoso.

E' inoltre doveroso sottolineare, che all'interno dei laboratori, come anche negli spogliatoi, non è assolutamente tollerabile, assistere ad episodi di vandalismo e/o di bullismo tali da destabilizzare la serenità e la sicurezza degli altri operatori presenti.

Gli operatori che non dovessero osservare tali norme di comportamento, saranno segnalati al Consiglio di Classe e soggetti a sanzione disciplinare.