

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. 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;
3. visionare e rispettare la segnaletica di sicurezza, visionare e prendere coscienza della disposizione dei vari reparti (pasticceria, area calda, area fredda, magazzini, lavaggio) ed utilizzare l'ingresso autorizzato agli addetti;
4. non utilizzare prodotti, macchine o manipolare attrezzature (compreso la regolazione, l'impostazione o lo spegnimento) senza lo specifico consenso del formatore;
5. 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;
6. segnalare immediatamente al formatore le eventuali anomalie riscontrate durante le lavorazioni, in particolare se verificatesi su macchine od attrezzature: in tal caso interrompere tempestivamente le operazioni;
7. maneggiare con cura e secondo le precise indicazioni fornite dall'insegnante, ogni macchina, attrezzatura o prodotto che possa comportare dei rischi (ed 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.);
8. mantenere i laboratori, per la parte di competenza, puliti ed in ordine, in modo di 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;
13. non somministrare né consumare cibi o bevande, se non dietro specifico consenso da parte del formatore;
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 ecc...).

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

1. nei locali del settore alberghiero non è consentito portare piercing, mentre agli alunni non è consentito portare orecchini né piercing;
2. qualora l'alunno/a abbia in una o più parti del corpo dei tatuaggi questi dovranno, per quanto possibile, essere coperti alla vista;
3. è considerato di fondamentale importanza presentarsi alle lezioni con un abbigliamento sobrio e decoroso;

¹ Ad integrazione delle specifiche Informativa 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.

4. particolare attenzione deve essere posta da parte degli alunni nella cura delle mani e dei capelli;
5. Non è consentito fumare nei locali interni e antistanti alla scuola durante l'orario scolastico.
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. E' vietato portare nei locali scolastici qualsiasi tipo di corpi contundenti (taglierini, coltellini, ecc...)
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;
2. non indossare nessun tipo di oggetto, nello specifico collane, orologi, braccialetti, anelli, piercing o simili, come previsto dal Manuale Interno ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (HACCP)