



I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti

**REGOLAMENTI
LABORATORI
ACCOGLIENZA
INFORMATICA**

CUCINA

SALA-BAR

Allegati n. 5-6-7

Al

Piano Triennale dell'Offerta Formativa

A.S. 2016 - 2019

Allegato 5 REGOLAMENTO LABORATORI DI RICEVIMENTO, INFORMATICA, LINGUE

NORME GENERALI

1. I laboratori dell'Istituto sono patrimonio comune, pertanto il rispetto e la tutela delle attrezzature sono condizione indispensabile per il loro utilizzo.
2. Non saranno tollerati atti di vandalismo o di sabotaggio che verranno perseguiti dalla Dirigenza in tutte le forme previste, compreso il risarcimento degli eventuali danni arrecati.
5. Ogni anomalia, reale o presunta, va tempestivamente segnalata all'Assistente Tecnico che, appena possibile, effettuerà l'intervento risolutivo.
6. Ad inizio di ogni anno scolastico verrà predisposto l'orario di laboratorio che, dando la precedenza alle materie di indirizzo, terrà conto oltre che delle esigenze didattiche delle classi, anche del numero di alunni di ogni classe.
7. Salvo eccezioni di natura didattica, ogni classe occuperà il laboratorio assegnato ad inizio anno ed ogni alunno, o gruppi di alunni, occuperà il medesimo posto durante l'esercitazione.
I docenti avranno cura di assegnare i posti e di verificare il rispetto della norma. Gli scambi di laboratorio vanno preventivamente concordati tra colleghi e comunicati agli Assistenti Tecnici.
8. Per evitare confusione al termine delle ore, è opportuno che 5 minuti prima del suono della campanella gli alunni lascino il laboratorio. In tutti i casi la classe che subentra attenderà disciplinatamente l'uscita dei compagni fuori dal laboratorio.
9. Gli elaboratori vanno sempre spenti al termine della esercitazione, seguendo le opportune procedure.
10. Non sono ammessi in laboratorio alunni che non facciano parte della classe che in quel momento occupa il laboratorio.
11. I docenti possono utilizzare con i propri allievi i computer nelle ore in cui il laboratorio è libero. Rientrano in questa casistica anche i docenti esterni che svolgono lezioni presso il ns. Istituto (ad es. esperti).
12. Durante le ore relative alla manutenzione nessuna classe potrà accedere al laboratorio salvo casi particolari.
13. Gli alunni, previa autorizzazione scritta da parte del D.S., possono accedere al laboratorio, eccezionalmente, solo se è presente l'A.T. e compatibilmente all'orario dello stesso.
13. In laboratorio è **vietato fumare e consumare cibi e bevande.**

NORME DI CARATTERE PARTICOLARE

1. Le esercitazioni di laboratorio sono collegate alla programmazione didattica, pertanto, gli allievi dovranno utilizzare attrezzature e programmi solo dopo un'adeguata preparazione teorica dei temi oggetto della esercitazione.
2. È autorizzato solo l'uso di programmi applicativi dotati di regolare licenza d'uso.
3. È severamente vietato sia installare nuovi programmi sia l'uso di giochi o programmi non autorizzati dai Responsabili di Laboratorio. L'Assistente Tecnico e gli insegnanti verificheranno il rispetto di questa regola.
4. Il collegamento ad Internet deve essere effettuato solo per esigenze strettamente didattiche.
5. È severamente vietato scaricare da Internet *software*, giochi, suonerie, ecc..
6. In laboratorio è severamente vietato giocare e chattare.

7. Al fine di proteggere gli elaboratori in dotazione della scuola da eventuali virus, si pregano tutti gli utilizzatori dei laboratori di non usare *pen drive* personali (chiavetta USB), utilizzati su altri computer.
8. È preferibile che per lo svolgimento dei compiti didattici, ogni discente sia munito di una *pen-drive* personale (chiavetta USB), che sarà però conservato nell'armadio del laboratorio a cura del docente o dell'Assistente Tecnico.
9. Ogni insegnante avrà cura di creare, quando necessario, sulla postazione principale la propria cartella personale della quale sarà responsabile.
10. La stampa dei documenti deve essere prodotta con parsimonia tenendo conto dei notevoli costi della manutenzione ordinaria (sostituzione di cartucce, risme di carta, ecc.).
11. Al fine di evitare disagi alle attività didattiche, gli alunni sono tenuti a non modificare l'aspetto del *desktop* né le impostazioni del sistema.
12. Ogni classe sarà identificata da una cartella su ogni postazione di lavoro, questa cartella sarà a sua volta suddivisa in sottocartelle relative alle diverse discipline.
13. Ogni alunno, o gruppo di alunni, memorizzerà i propri dati in una sottocartella della disciplina di cui sta facendo l'esercitazione, identificandola con il proprio cognome.
14. L'Assistente Tecnico avrà cura di gestire la suddetta organizzazione e a fine anno saranno cancellati i dati e rimossi le cartelle. Periodicamente però verificherà il rispetto della norma di cui al punto precedente, cancellando d'ufficio i files erroneamente memorizzati fuori dalle rispettive cartelle.
15. Per la legge sulla privacy è sconsigliabile salvare files contenenti informazioni sui dati sensibili e personali, in tal caso l'Assistente Tecnico provvederà ad eliminarli.

Allegato 6 REGOLAMENTO LABORATORIO DI CUCINA

L'uso dei laboratori di cucina è possibile solo in presenza del docente e/o dell'assistente tecnico.

Nei laboratori di cucina è obbligatoria la divisa comprese le scarpe antinfortunistiche.

Gli alunni sprovvisti della divisa non possono svolgere le attività di laboratorio.

Prima di utilizzare i laboratori gli alunni, anche di eventuali corsi esterni, devono essere informati delle norme di sicurezza, dei dispositivi di sicurezza presenti, del funzionamento dei macchinari e delle elementari norme igieniche.

1. È assolutamente vietato fumare durante le esercitazioni anche nei pressi delle cucine e magazzino alimentare o uscire con la divisa e poi rientrare in esercitazione. Si possono usare i servizi igienici appositi per il personale in esercitazione.
2. È vietato sedersi su tavoli ed attrezzature (banchi, frigorifero); i docenti devono vigilare per impedire tale comportamento.
3. È obbligatorio lavarsi le mani prima di ogni esercitazione.
4. I docenti non possono lasciare gli alunni soli in esercitazione, eventuale copertura deve essere assicurata dall'assistente tecnico.
5. Le pulizie devono essere effettuate dagli alunni stessi (macchina, tavoli) sotto la sorveglianza del docente o dell'assistente tecnico. Per la pulizia è consentito l'uso esclusivo di prodotti idonei ed atossici in dotazione nel laboratorio.
6. I materiali e le attrezzature vanno riposti in ordine negli appositi contenitori, cassettiere, armadi alla fine di ogni lezione nei tempi idonei per approntare l'esercitazione successiva.
7. È vietato sostare negli spazi antistanti ai laboratori a tutti i soggetti non coinvolti nelle esercitazioni.
8. I progetti esterni o interni che prevedono l'utilizzo dei laboratori di cucina devono essere comunicati al referente dei docenti di cucina per la disponibilità e gli orari.

9. Le attività esterne non devono in alcun modo interferire con le normali lezioni curriculari che hanno la precedenza.
10. In tutti i progetti deve essere prevista obbligatoriamente la figura dell'assistente tecnico, per la custodia delle attrezzature ed il corretto uso dei macchinari, nonché per la corretta chiusura ed attivazione dei dispositivi di sicurezza.
11. Nel progetto, per il quale non fosse previsto il personale addetto alle pulizie, il laboratorio deve essere comunque a fine lezione riconsegnato all'assistente tecnico pulito in ordine e sanificato come previsto dalle normative vigenti.
12. Tutti i progetti devono tener conto delle norme vigenti in materia di sicurezza per numero di partecipanti ed ospiti e, in caso di eventi, rispettati i piani predisposti per l'evacuazione.
13. Eventuali danni, furti o smarrimenti che si verificassero durante lo svolgimento di progetti esterni saranno imputati alla figura responsabile indicata e comunque nel rispetto della convenzione firmata al momento della locazione dei laboratori.

Allegato 7 REGOLAMENTO LABORATORI SALA/BAR

1. L'uso dei laboratori di sala e di bar è consentito solo in presenza del docente di settore e/o dell'assistente tecnico.
2. L'ingresso ai laboratori di sala/bar è subordinato all'uso di indumenti adeguati. È obbligatorio per gli allievi e per il personale indossare la divisa completa, differente tra il biennio ed il triennio. Gli alunni che non indossano la divisa non possono svolgere attività pratica, e non è concesso l'ingresso nei laboratori di sala/bar.
3. L'alunno privo di divisa rimarrà nei locali adiacenti alla sala ristorante svolgendo attività di pulizia e di riordino dell'attrezzatura. Prima di utilizzare i laboratori gli alunni, devono essere informati delle norme di sicurezza, dei dispositivi di sicurezza presenti, delle elementari norme igieniche e dell'utilizzo/funzionamento delle attrezzature.
4. Prima di fare ingresso nei laboratori di sala/bar e di prendere contatto con attrezzatura, alimenti e bevande l'allievo deve essersi lavato accuratamente le mani.
5. È assolutamente vietato fumare durante le esercitazioni anche nei pressi dei locali della ristorazione. Gli alunni in esercitazione non possono recarsi fuori dagli ambienti adibiti al servizio di ristorazione indossando la divisa; essi possono usare i servizi igienici appositi per il personale in esercitazione.
6. Gli allievi devono custodire il loro vestiario e accessori vari nello spogliatoio e il docente terrà la chiave del locale assegnato alla classe quello stesso giorno. È assolutamente vietato portare in sala indumenti e oggetti vari.
7. È richiesto il massimo rispetto delle attrezzature grandi e minute e cura nella manutenzione e riordino delle stesse.
8. Le pulizie devono essere effettuate dagli alunni (macchina caffè, tavoli mobilio vario) sotto la sorveglianza del docente o dell'assistente tecnico. Per la pulizia è consentito l'uso esclusivo di prodotti idonei ed atossici in dotazione nel laboratorio.
9. I detersivi vanno conservati negli spazi adibiti e comunque sempre lontani dai prodotti alimentari.
10. I docenti non possono lasciare gli alunni soli in esercitazione, eventuale copertura deve essere assicurata dall'assistente tecnico.
11. Nel progetto, per il quale non fosse previsto il personale addetto alle pulizie, il laboratorio deve essere comunque a fine lezione riconsegnato all'assistente tecnico pulito in ordine e sanificato come previsto dalle normative vigenti.
12. Materiali e le attrezzature a fine o durante il servizio vanno riposti in ordine negli appositi contenitori (panadora, cassettiere, armadi ecc.) per le eventuali classi che si succederanno.
13. I progetti esterni o interni che prevedono l'utilizzo dei laboratori di sala/bar devono essere comunicati al referente dei docenti di sala per la disponibilità e gli orari.

14. Le attività esterne non devono in alcun modo interferire con le normali lezioni curriculari che hanno la precedenza.
15. In tutti i progetti deve essere prevista obbligatoriamente la figura dell'assistente tecnico, per la custodia delle attrezzature ed il corretto uso dei macchinari, nonché per la corretta chiusura ed attivazione dei dispositivi di sicurezza.
16. Tutti i progetti devono tener conto delle norme vigenti in materia di sicurezza per numero di partecipanti ed ospiti e, in caso di eventi, vanno rispettati i piani predisposti per l'evacuazione.
17. Eventuali danni, furti o smarrimenti che si verificassero durante lo svolgimento di progetti esterni saranno imputati alla figura responsabile indicata e comunque nel rispetto della convenzione firmata al momento della locazione dei laboratori.
18. Gli allievi in esercitazione non possono preparare e distribuire alimenti e bevande, se non hanno il consenso del docente.
19. L'intervallo delle lezioni è subordinato al tipo di lavoro che la classe sta svolgendo: non sempre è possibile interrompere per 10 minuti la lezione in corso.
20. È vietato sostare e attraversare la sala, durante le esercitazioni, a tutti i soggetti non coinvolti nelle attività in corso di svolgimento.