



## REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DI LABORATORI DI CUCINA – SALA E BAR

### ANNO FORMATIVO 2023-2024

Il presente Regolamento è stato definito per disciplinare le modalità di utilizzo dei laboratori e delle attrezzature del settore ristorazione e agroalimentare del Centro Servizi Formativi ENAIP Veneto I.S. di Feltre.

I laboratori di cucina, di sala e bar sono i luoghi preposti allo svolgimento delle esercitazioni pratiche e sono da considerare a tutti gli effetti aule di lezione.

E' necessario utilizzare correttamente le strutture, le attrezzature e gli strumenti, in modo da non arrecare danni al patrimonio della scuola e in adempimento alle **norme di sicurezza del lavoro** (D.lgs.n.81/2008 modificato poi dal D.lgs. n 106 del 2009) e in osservanza della **normativa igienico sanitaria vigente** (HACCP).

### II RESPONSABILE UNITÀ OPERATIVA, RESPONSABILE HACCP,

- dovrà assicurare la corretta applicazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario redatto ai sensi del Regolamento CE N°852/04 anche in termini di effettuazione delle registrazioni previste, come ad esempio le **registrazioni delle temperature di conservazione** e le eventuali informazioni relative alla **rintracciabilità degli alimenti** (Regolamento CE N°178/02);
- si impegna altresì a garantire adeguata informazione ai formatori riguardo l'igiene degli alimenti e di consegnare, far leggere e far sottoscrivere il documento:” **Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti**” (vedi allegato).

Il **FORMATORE** garantisce:

- che, se al momento della **consegna dei laboratori e delle attrezzature** si rilevino condizioni degli stessi non idonee dal punto di vista igienico sanitario e operativo, venga comunicato

prontamente al responsabile dell'HACCP il quale, a sua volta, provvederà alla compilazione dei **modelli per la rilevazione delle difformità**;

- il corretto **utilizzo delle attrezzature** e l'applicazione in ogni sua parte del presente regolamento; durante l'attività formativa presiede e sorveglia il corretto uso delle attrezzature e delle apparecchiature impiegate **segnalando prontamente al RUO** di riferimento ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, furto, ecc..
- di fare **richiesta delle derrate** nei tempi e modalità previste dall'organizzazione interna, ad utilizzare quelle da lui richieste, a mettere in atto le modalità di **conservazione e stoccaggio** idonee per quelle rimaste e a segnalare la eventuale fruibilità delle stesse da parte di altri formatori, nell'ottica della corretta gestione degli alimenti in modo particolare quelli facilmente deperibili.

I **CORSISTI/STUDENTI**, durante le esercitazioni nei laboratori, sono da considerarsi a tutti gli effetti di legge **“lavoratori”** pertanto sono soggetti alle seguenti norme: D.Lgs. 81 del 2008 ; D.Lgs 193/07 – Reg CE 852/04; Regolamento CE N°178/02 , L.R. 2/2013 art. 5 ed il Regolamento CE N°852/04 allegato All. II Cap. XII.

## **ABBIGLIAMENTO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE**

Tutti i **corsisti/studenti** sono tenuti ad osservare le seguenti regole per accedere al **laboratorio di cucina** per le esercitazioni pratiche:

- indossare la **divisa** pulita, stirata e completa: cappello, foulard, giacca a doppio petto, torcione, pantaloni sale e pepe o calzoncini bianchi, calzature antinfortunistiche (zoccoli), **penna e blocco degli appunti**
- è necessario legare o portare **capelli** corti e ben curati
- è necessario non avere anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing ecc.
- è necessario mantenere una corretta **igiene personale**
- è ammesso un **trucco** leggero dai colori tenui
- è necessario avere **unghie** corte, pulite e senza smalto.

Tutti i corsisti/studenti sono tenuti ad osservare le seguenti regole per accedere ai **laboratori di sala e bar** per esercitazioni pratiche:

- indossare la **divisa** pulita, stirata e completa:
  - o **pantaloni** e cinto o **camicia** bianca con falda
  - / gilet, o **calze** color carne 20 denari /**calzini** neri lunghi o **mocassini** neri o **blocco**

comande in triplice copia, penna biro o spilla e

cartellino della scuola

o **cavatappi**

- è necessario legare o portare **capelli** corti e ben curati
- è necessario non avere anelli, bracciali, orecchini, orologi, piercing ecc.
- è necessario mantenere una corretta **igiene personale**
- è ammesso un **trucco** leggero dai colori tenui
- è necessario avere **unghie** corte, pulite e senza smalto o solo di colore chiaro.

**In caso di abbigliamento non adeguato:**

Lo studente che si presenta senza divisa non sarà ammesso all'utilizzo delle attrezzature e dei laboratori e svolgerà compiti esclusivamente teorici.

## **COMPORTAMENTI DURANTE LE LEZIONI**

Al fine di una migliore organizzazione dei laboratori e per una migliore qualità del servizio formativo, si condividono alcuni comportamenti efficaci da agire e ed alcune regole da rispettare scrupolosamente durante le esercitazioni pratiche:

- **L'accesso ai laboratori** è consentito ai corsisti/studenti provvisti di adeguati DPI solo con la presenza del formatore.
- Ogni corsista/studente è **responsabile del materiale** e delle attrezzature che vengono assegnate per lo svolgimento della lezione.
- Ogni corsista/studente utilizza le **attrezzature pericolose** (affettatrice, cutter, tritacarne, bollitori, forni, particolari coltelli, lampade per la cottura del cibo, macchina del caffè, tritagliaccio, centrifughe, ecc.) solo dopo che il formatore ha dato autorizzazione o dopo comunicazione esplicita.
- Al termine dell'utilizzo, i **laboratori vanno lasciati ordinati e puliti**, in considerazione che le operazioni di riordino e pulizia sono parte integrante del programma formativo. La modalità di utilizzo delle postazioni di lavoro viene valutato periodicamente, in riferimento alle conoscenze applicative di rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale.
- Ogni studente/corsista è tenuto a **custodire con cura i propri oggetti personali**. Qualora si verificassero mancanze/furti, la Direzione del Centro declina ogni responsabilità.
- **E' consentito solo il consumo di cibi e bevande preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa;** oppure nei casi di esigenze

particolari indicate da apposito certificato medico. Fa eccezione il consumo di **acqua**, che può essere consumata in classe, nei tempi previsti dal formatore.

- Ogni studente/corsista osserverà le norme previste dalla U.O. per il trasferimento dall'aula allo spogliatoio e quindi al laboratorio e viceversa.

### **RISARCIMENTO DEL DANNO**

Il corsista/studente è tenuto a ripristinare l'ordine e la pulizia dei luoghi che ha deteriorato o sporcato. E' previsto e disciplinato dalle leggi in vigore il risarcimento dei danni arrecati a locali ed attrezzature del Centro Servizi Formativi di ENAIP Veneto.

**In caso di danni arrecati a locali ed attrezzature, la Direzione del Centro, dopo le opportune verifiche, sulla base della quantificazione del danno, richiederà il risarcimento dei danni.** Nel caso in cui, nonostante le indagini poste in essere, non sia possibile l'identificazione del responsabile del danno, il risarcimento sarà a carico della classe o delle classi coinvolte, suddividendo la spesa in parti uguali.