



## REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI CUCINA - PANETTERIA/PIZZERIA - PASTICCERIA E SALA BAR Corsi di IeFP secondo ciclo (ordinamentali / alternanza scuola-lavoro / apprendistato duale)

### 1. Finalità

Il presente regolamento ha lo scopo di disciplinare l'utilizzo dei laboratori di cucina, panetteria/pizzeria, pasticceria e sala-bar durante le attività scolastiche (esami compresi) dei corsi di IeFP secondo ciclo (ordinamentali, alternanza scuola-lavoro e apprendistato duale).

Le attività di laboratorio contribuiscono allo sviluppo delle competenze tecnico professionali dei percorsi erogati.

Gli ambienti, le dotazioni di attrezzature, nonché le materie prime messe a disposizione degli allievi/e riproducono i contesti di lavoro aziendali, garantendo quindi una preparazione altamente adeguata all'ingresso nel mondo del lavoro.

Essi costituiscono inoltre, un patrimonio comune che richiede come tale il rispetto e la tutela da parte degli allievi/e che ne usufruiscono a salvaguardia del buon funzionamento.

Gli allievi/e sono quindi tenuti al rispetto delle norme di seguito descritte, fermo restando quanto previsto dal vigente Regolamento scolastico.

### 2. Norme generali

- Durante le esercitazioni pratiche non è consentito sedersi sui tavoli di lavoro o per terra; le sedie potranno essere utilizzate quando consentito dal Formatore.
- Per i corsi di cucina, panetteria/pizzeria, pasticceria l'allievo/a dovrà indossare in modo adeguato e decoroso la **divisa ufficiale CAPAC**, pulita, stirata, completa e in ordine, così composta:
  - cappello cuoco
    - bianco profilato grigio antracite per il primo anno,
    - bianco profilato verde per secondo e terzo anno,
    - grigio profilato grigio antracite per il quarto anno;
  - giacca:
    - grigio antracite per il primo anno,
    - doppio petto bianco con bottoni bianchi per secondo, terzo anno e quarto anno;
  - grembiule con pettorina:
    - bianco per il primo anno, secondo e terzo anno
    - grigio per il quarto anno;
  - torcione;
  - pantaloni sale e pepe per tutte le annualità;
  - calzature antinfortunistiche bianche per tutte le annualità;
  - patch ricamata con il nome dell'allievo/a per il primo anno.
- Per i corsi di sala bar l'allievo/a dovrà indossare in modo adeguato e decoroso la **divisa ufficiale CAPAC**, pulita, stirata, completa e in ordine, così composta:
  - pantalone nero per gli allievi e allieve del primo, secondo e terzo anno;
  - pantalone nero per gli allievi e gonna per le allieve del quarto anno;
  - camicia bianca per gli allievi e allieve di tutte le annualità;



- d. gilet per gli allievi e allieve del primo anno e secondo anno,
  - e. giacca uomo tre bottoni nera e giacchino donna tre bottoni nero per terzo e quarto anno;
  - f. cravatta uomo bordeaux per tutte le annualità;
  - g. foulard bordeaux per donna per tutte le annualità;
  - h. cinta per pantaloni per gli allievi di tutte le annualità classica nera;
  - i. calze color carne 20 denari per le allieve, calzini neri lunghi per gli allievi di tutte le annualità
  - j. scarpe uomo allacciate nere, décolleté nere donna per tutte le annualità
  - k. tovagliolo di servizio per tutte le annualità.
4. Gli allievi/e dei corsi di cucina, panetteria/pizzeria, pasticceria dovranno portare con sé penna e blocco; mentre gli allievi/e dei corsi di sala bar cavatappi e penna biro.
5. È fatto obbligo:
- legare i capelli lunghi o portare capelli corti ben curati (regola valida per allievi e allieve),
  - per le allieve un trucco leggero dai colori tenui,
  - per gli allievi la barba rasata e ben curata,
  - unghie corte, pulite e senza smalto.
6. Non è consentito accedere al laboratorio:
- indossando ornamenti in metallo o altri materiali riconducibili alla pratica di piercing o microdermal (piercing sotto pelle), anche se coperti da cerotti,
  - indossando cappelli,
  - in particolare per il laboratorio di sala bar portare pettinature eccentriche o capelli tinti non consoni al decoro personale e all'attività da svolgere.

### 3. Comportamenti sanzionabili

**Si richiama il rispetto del Regolamento scolastico 2021-22.**

In particolare:

- A. L'accesso ai laboratori è consentito soltanto se l'allievo/a è provvisto di divisa completa. L'eventuale mancanza sarà sanzionata come previsto dal Regolamento scolastico; pertanto, la dimenticanza della divisa potrà comportare anche la sanzione dell'immediato allontanamento dalla struttura, nonché la sospensione con allontanamento per più giorni. Tali infrazioni verranno infatti sanzionate nel seguente modo:
- l'allievo/allieva del primo anno sarà allontanato/a a partire dalla terza volta in caso di divisa incompleta o sporca o non stirata;
  - l'allievo/allieva del secondo anno, terzo e quarto sarà allontanato/a immediatamente dalla struttura a partire dalla seconda volta in caso di divisa incompleta o sporca o non stirata;
  - l'allievo/allieva sarà allontanato/a immediatamente dalla struttura in caso di mancanza della divisa.
- B. Le mancanze descritte al precedente paragrafo 2.5, 2.6 e 2.7 saranno sanzionate secondo Regolamento.
- C. È consentito un periodo di tolleranza per l'acquisto della divisa al primo anno fino al 30 settembre.

### 4. Modalità organizzative

1. Zaini, caschi, indumenti personali, ecc., dovranno essere riposti all'interno degli spogliatoi o nell'armadio appositamente dedicato.
2. Gli spogliatoi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise, dopodiché verranno chiusi a chiave dal docente di laboratorio; in seguito è vietato recarsi negli stessi se non al termine delle esercitazioni ed accompagnati dal rispettivo formatore o durante le esercitazioni su permesso dello stesso.
3. Non potranno in alcun modo essere lasciati oggetti di particolare valore e somme di denaro negli spogliatoi; eventuali furti, danneggiamenti o smarrimenti non saranno risarciti, così come previsto all'art. 1 "Beni personali" Capitolo III del regolamento scolastico vigente.
4. Ogni allievo/a dovrà aver cura della pulizia e tenuta in ordine dello spogliatoio, al fine di consentirne un appropriato utilizzo agli allievi della classe successiva.
5. Gli allievi/e dei corsi di CUCINA devono:

- a) utilizzare lo spogliatoio nel seminterrato,
  - b) presentarsi davanti al laboratorio già in divisa,
  - c) attendere l'arrivo del docente.
6. Gli allievi/e dei corsi di PASTICCERIA E PANETTERIA/PIZZERIA prima di accedere agli spogliatoi, devono:
- a) attendere il formatore all'ingresso del laboratorio,
  - b) una volta indossata la divisa e riposto gli effetti personali gli allievi/e negli spogliatoi, potranno accedere al laboratorio accompagnati dal formatore.
7. Gli allievi/e dei corsi di SALA BAR prima di accedere agli spogliatoi devono:
- a) attendere il formatore all'ingresso della sala bar, ubicato nell'atrio principale della scuola,
  - b) una volta indossata la divisa e riposto gli effetti personali negli spogliatoi, gli allievi/e potranno accedere al laboratorio accompagnati dal formatore.
8. Quando il laboratorio è impegnato da una classe è vietato l'ingresso di allievi/e di altre classi.

## 5. Norme igieniche e di sicurezza

### Manipolazione degli alimenti

È molto importante porre molta attenzione alla PULIZIA DELLE MANI, in quanto fonte primaria di contaminazione.

Le ferite, i tagli e le escoriazioni devono essere ricoperti con medicazioni o cerotti e protette con guanti puliti.

Le mani devono essere sempre pulite, con unghie tagliate corte e senza smalto.

Non è consentito indossare durante la manipolazione degli alimenti anelli, braccialetti e monili in genere, su cui possano residuare resti di alimenti.

È vietato pettinarsi nei laboratori.

Non è consentito usare cucchiari o forchette sporche o dita per assaggiare il cibo.

Una volta preparato il cibo pronto per essere consumato non deve toccato con le mani sprovviste di guanti.

Le mani e gli avambracci devono essere lavati:

- prima di prendere servizio,
- dopo aver utilizzato i servizi igienici,
- dopo ogni sospensione dell'attività lavorativa,
- dopo essersi soffiati il naso o dopo essersi protetti con le mani da uno starnuto o da un colpo di tosse,
- dopo aver toccato i rifiuti o i loro contenitori,
- quando si passa dalla lavorazione di alimenti crudi e "sporchi" a quella di alimenti cotti e "puliti",
- dopo aver toccato i soldi,
- dopo qualunque caso di insudiciamento.

Si raccomanda di evitare di mettere le dita nel naso, in bocca, nelle orecchie; nel caso lo si faccia, è obbligato lavarsi immediatamente le mani.

Occorre prestare la massima attenzione evitando di tossire o parlare durante la manipolazione degli alimenti.

In presenza di sintomi quali vomito, diarrea, febbre, gola infiammata, tosse, è necessario riferirlo al formatore.

### Lavaggio e sanificazione

L'uso della Plonge richiede la massima attenzione nell'utilizzo di prodotti per la pulizia delle stoviglie, nonché dei macchinari presenti.

Per l'utilizzo della lavastoviglie, dovranno essere rispettate le indicazioni impartite dal formatore riguardanti:

- l'accensione,
- il controllo del corretto funzionamento durante il lavaggio,
- le operazioni al termine del lavaggio di spegnimento, svuotamento delle stoviglie, pulizia delle griglie, lavaggio delle parti interne, asciugamento delle parti esterne.

### Pulizia e ordine degli ambienti

Al termine delle esercitazioni dovrà essere effettuato il lavaggio e l'asciugatura dei tavoli di lavoro nonché la scopatura dei pavimenti. Tutto ciò che occorre per la sanificazione (spugne, stracci, detersivi ecc) alla fine di ogni esercitazione deve essere riposto in modo pulito e ordinato (esempio: le spugne lavate, sciacquate) negli appositi spazi dedicati.

**Le sedie dovranno essere impilate e riposte in modo ordinato nello spazio dedicato e i tavoli allineati.**



## 6. Norma finale

L'utilizzo dei laboratori da parte degli allievi comporta l'integrale applicazione del presente regolamento.

Il documento viene messo a disposizione per la consultazione nel sito istituzionale del CAPAC e nel Registro elettronico e dovrà essere sottoscritto da studenti/genitori un documento di presa visione e accettazione dei suoi contenuti. Sarà inoltre, affisso nei laboratori.

*Milano, 26 settembre 2022*

Il Direttore

*Gabriele Cartasegna*