



Repubblica Italiana

Istituto Professionale Servizi

per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

"Angelo Berti"

Via Aeroporto Berardi, 51 - 37139 Verona (VR)

-----Tel. 045 569443 Fax 045 8100739-----

Sito: www.bertivr.it – e-mail: VRRH02000X@istruzione.it

Posta certificata: VRRH02000X@pec.istruzione.it

Cod. Fis. 93040040235

REGOLAMENTO DEI LABORATORI DI

CUCINA

Approvato dal Consiglio di Istituto in data _____

Il Dirigente Scolastico

REGOLAMENTO DEI LABORATORI

PREMESSA

I laboratori **sono**:

- _ un mezzo per favorire l'organizzazione dell'attività didattica in modo più rispondente alle specifiche esigenze degli alunni
- _ elemento di stimolo personale e di coinvolgimento di gruppo e sociale;
- _ supporto all'azione pedagogica e didattica.

La **funzione** dei laboratori è quella di:

- _ dare agli studenti un'ampia gamma di possibilità di apprendimento attraverso l'uso di strumenti e sussidi;
- _ consentire un approccio specifico e diversificato al sapere;
- _ favorire la libera e piena espressione degli allievi.

I sussidi e le attrezzature didattiche **costituiscono** patrimonio comune della scuola ed è pertanto responsabilità ed interesse di tutti curarne la custodia e la manutenzione.

ART. 1 - RESPONSABILE DEL LABORATORIO

Il docente tecnico pratico durante le ore di docenza in accesso al laboratorio di cucina.

Il responsabile del laboratorio ha il compito di:

- _ fissare le procedure per un corretto, razionale, efficace utilizzo del laboratorio;
- _ richiedere l'acquisto di materiale didattico, inerente l'attività del laboratorio;
- _ segnalare, all'assistente tecnico ed ove necessario al dirigente scolastico, eventuali anomalie di funzionamento delle apparecchiature o eventuali mancanze di materiali o attrezzature;
- _ promuovere, d'intesa con l'assistente tecnico e il RSPP, la manutenzione ordinaria e straordinaria del laboratorio, progetti di aggiornamento ed integrazione delle attrezzature;
- _ verificare l'attuazione ed il rispetto del regolamento di laboratorio;
- _ segnalare eventuali carenze in merito alla sicurezza;

ART. 2 - SPECIFICITA' DEI LABORATORI

I- Materiali ed attrezzature

Laboratorio cucina 0

- 1 armadio aperto per lo stoccaggio pentole e bacinelle
- 2 armadi chiusi per lo stoccaggio delle spezie in acciaio e delle derrate a lunga conservazione rimaste durante le esercitazioni pratiche giornaliere
- 10 tavoli in acciaio 2 mt
- Stufa a gas completa di 6 fuochi con bagnomaria allegato
- 1 armadio frigorifero da 650 lt
- 1 armadio freezer da 650 lt
- 1 armadio frigorifero 2 ante 1300 lt
- 1 tavolo frigorifero acciaio 1,20 mt
- 2 tavoli da lavoro acciaio con ante sottostanti per deposito piatti
- 2 tavoli 1,20 mt
- 1 lavastoviglie
- 3 lavandini in acciaio
- 1 grigli doppia a pietra lavica
- 1 armadio acciaio con porta per deposito attrezzerie
- 2 armadi acciaio ad ante scorrevoli per deposito spezie e resi di derrate ancora sigillate
- 1 armadio ad ante scorrevoli per deposito pentole
- 1 planetaria
- 1 motoriduttore con grattugia e tritacarne
- 1 affettatrice
- 1 forno a vapore

1 bilancia lario 1/18 kg
Cappe aspiranti su gruppo fuochi e forno
1 forno a convezione con armadietto sottostante per deposito placche gastronorm
1 food processor

Laboratorio cucina 1

1 forno trivalente
1 forno a vapore
1 food processor professionale
1 impastatrice planetaria
1 frullatore ad immersione dotato di fruste per montare
1 abbattitore di temperatura
1 armadio freezer a 1 anta 650 lt
1 armadio frigorifero 2 ante 1300 lt
1 armadio frigorifero 1 anta 650 lt
1 bilancia "Lario" 1/18 kg
1 affettatrice professionale
1 motoriduttore con grattugia e tritacarne
1 grigli a a pietra lavica doppia
1 gruppo stufa 6 fuochi con forni sottostanti
1 bagnomaria gastronorm
1 scaldapiatti con ante
16 tavoli lavoro 2mt in acciaio
2 tavoli lavoro in acciaio 1,20 mt
2 armadi 4 scaffali in acciaio per riporre pentole
Armadi in acciaio con ante chiusi per riporre spezie e derrate di rimanenza
1 ceppo in legno
Ripiano da lavoro in marmo per pasticceria
4 lavandini doppia vasca 2 mt

Laboratorio cucina 2

1 forno a convezione
1 forno a vapore
1 blocco stufa 8 fornelli con forni sottostanti
1 armadio freezer 650 lt
1 armadio frigorifero a 2 ante 1300 lt
1 armadio frigorifero 650 lt
1 affettatrice
1 food processor professionale
1 impastatrice planetaria
1 motoriduttore con grattugia e tritacarne
1 bilancia Lario 1/18 kg
10 tavoli in acciaio 2 mt
1 tavolo in acciaio 1,20 mt
4 armadi con chiusi ante in acciaio con piano usufruibile per riporre materiale
3 armadi con ante e 4 scaffali per riporre pentolame
1 armadio verticale con porta per riporre attrezzatura
1 piano in marmo per lavorazioni di pasticceria
3 lavandini a doppia vasca in acciaio

Laboratorio 3

1 forno a vapore elettrico
 1 forno combigas
 1 forno microonde
 1 levitatore
 1 bilancia elettronica da tavolo
 2 bilance ad ago da 15 kg
 1 planetaria da tavolo elettrica blu
 1 impastatrice planetaria bakermix
 4 tramogge carellate
 1 tavolo ripostiglio con ante e cassetti blu
 1 gelatiera da tavolo
 1 food processor acciaio
 10 tavoli acciaio da 2 mt
 2 tavolo acciaio da 1,20 mt
 1 tavolo acciaio da 0,80 mt
 1 congelatore -18 da 700 lt
 1 armadio frigorifero da 1400 lt a due ante
 Stufa 8 fuochi
 1 bagnomaria a gas
 2 lavandini a 2 vasche
 1 abbattitore
 1 lavautensili elettrica
 1 macchina sfogliatrice
 3 armadi con ante scorrevoli per deposito pentole e spezie
 1 armadio 1 anta inox per attrerie
 2 cappe ispiratrici sopra i fuochi
 1 ceppo in legno
 Addolcitore per forno a vapore

II- Modalità d'uso

E' assolutamente vietato agli studenti:

- _ accedere a qualsiasi laboratorio in assenza di un docente o di un assistente tecnico;
- _ fare un uso improprio delle attrezzature;
- _ toccare impianti e collegamenti elettrici non a norma, ovvero a norma, in assenza di un preposto o previa formazione;
- _ usare le apparecchiature elettriche ed elettroniche con le mani bagnate;
- _ compiere interventi di alcun genere sulle macchine elettriche ed elettroniche o manometterle;
- _ accedere al laboratorio senza la divisa;
- _ correre all'interno del laboratorio;
- _ tenere un tono di voce troppo alto durante l'esercitazione pratica;
- _ avere atteggiamenti che possono portare a situazioni di pericolo;
- _ puntare i coltelli contro le persone;
- _ utilizzare i coltelli per usi non professionali;
- _ immergere i coltelli nelle vasche di lavaggio;
- _ lasciare accesi i punti di calore se non per il tempo necessario alla preparazione;
- _ avvicinarsi ai punti di calore con anelli, braccialetti, monili di metalli che possono riscaldarsi e provocare lesioni;
- _ utilizzare pezzi di legno, carta, per accendere il fuoco;
- _ trasportare contenitori con liquidi bollenti senza la supervisione dell'insegnante o dell'assistente tecnico;
- _ trasportare pentole contenenti olio bollente;
- _ lasciare attrezzature bollenti sui tavoli senza segnalarne la pericolosità;
- _ lasciare parti metalliche sporgenti durante le fasi di preparazione ai punti di calore;
- _ utilizzare le attrezzature meccaniche e tecnologiche in modo improprio e senza la supervisione del preposto o dell'assistente tecnico (affettatrice, planetaria, frullatore, cutter, gelatiera, lavastoviglie, friggitrice, frigorifero, congelatore, abbattitore di temperatura, forno a convezione, forno statico);
- _ utilizzare prodotti in contenitori anonimi di plastica o vetro, di cui non si capisca il contenuto o la provenienza

E' inoltre obbligatorio per gli studenti

- _ rispettare il regolamento sulla sicurezza;
- _ segnalare al preposto o all'assistente tecnico eventuali disfunzioni;
- _ segnalare eventuali dispersioni di liquidi o grassi sul pavimento, pulire e asciugare immediatamente;
- _ lasciar raffreddare l'olio bollente nel pentolame prima di rimuoverlo o trasportarlo.

ART. 3 - NORME GENERALI SULL'UTILIZZO DEI LABORATORI

Il personale docente può utilizzare i laboratori per tutti gli usi didattici ritenuti necessari. Il laboratorio dovrà essere lasciato in ordine e nelle stesse condizioni iniziali. Agli alunni dovranno essere lette ed illustrate le regole di sicurezza per l'utilizzo del laboratorio (sia quelle presenti in questo regolamento che quelle esposte nel locale). Il docente è responsabile del pieno rispetto di tali norme da parte degli alunni.

REGOLAMENTO LABORATORI DI CUCINA

1. l'accesso al laboratorio è consentito alle classi solo con la presenza del docente della classe o di un assistente tecnico.
2. Il docente è responsabile del corretto uso didattico dell'attrezzatura e dell'attrezzatura
3. l'assistente tecnico garantisce il buon funzionamento delle attrezzature, controllando e segnalando all'addetto alla manutenzione eventuali malfunzionamenti;
4. l'accesso ai laboratori da parte degli studenti è consentito, al di fuori delle attività programmate, esclusivamente alla presenza di un docente di cucina accompagnatore;
5. l'accesso e l'utilizzo del laboratorio in orari diversi dalla programmazione curricolare, è consentito previa autorizzazione del dirigente scolastico, nell'ambito dei progetti e delle convenzioni autorizzate, solo con la presenza di un docente o di chi contrattualmente ne svolge le funzioni, che si assume la responsabilità di gestire la struttura nel suo complesso (parte strutturale, attrezzature minute, meccaniche e tecnologiche) e di vigilare sul suo corretto utilizzo.

IPSEOA "A. BERTI", __.__.2013

Il Dirigente Scolastico