



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

SALA / BAR

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.

1.0 RESPONSABILE DEL LABORATORIO

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

1.1 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;

2.0 SPECIFICITA' DEI LABORATORI

2.1 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 SALA /BAR

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adattato alle locali esigenze:

1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie)

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimento cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezioni delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DI LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a Temperature tra i +60° e i +65°C, in speciali banchi con termostato
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentare fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa **CONTAMINAZIONE CROCIATA** può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto)

8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° C per almeno due minuti

9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

PRESO ATTO DEL DECALOGO CITATO DAL DECRETO N. 61 DEL 01/03/2004, DI SEGUITO ANDIAMO AD ELENCARE IN UNA SORTA DI VADEMECUM ANALITICO LE REGOLE CHE GLI ALLIEVI/LAVORATORI DEL BERTI DEL SETTORE DI SALA E BAR DOVRANNO RISPETTARE DURANTE LE ORE DI LABORATORIO.

REGOLAMENTO DEL LABORATORIO DI SALA

IGIENE DELLA PERSONA E BELLA PRESENZA

- In laboratorio si entra esclusivamente con la divisa professionale in ordine e completa in tutte le sue parti essenziali.
- I capelli dei ragazzi devono essere puliti, ben pettinati e di lunghezza congrua con l'esigenza professionale;
- I capelli delle ragazze, qualora siano lunghi, devono essere raccolti dietro la nuca o legati con appositi fermagli;
- Alle ragazze è consentito un leggero "maquillage", per contro non sono permessi trucchi eccessivi, unghie smaltate e orecchini non congrui alla divisa. Sono altresì vietati i piercing che inficiano con le norme estetiche richieste dal regolamento professionale;
- Ai ragazzi non è permesso di indossare nei laboratori di sala orecchini e piercing;
- È fatto obbligo l'uso dei servizi igienici in modo corretto, lasciandoli in ordine e, nel caso in cui si presentino delle carenze, ripristinare le condizioni ottimali o avvertire il responsabile delle non conformità;
- Le mani devono essere accuratamente lavate prima di iniziare il lavoro di somministrazione e obbligatoriamente: ad ogni cambio di attività, dopo l'uso dei servizi igienici, dopo ogni pausa lavorativa, dopo aver maneggiato oggetti sporchi quali ad esempio immondizia o imballaggi, dopo aver starnutito, tossito o essersi soffiati il naso;

IGIENE DEL LAVORO E DEL LABORATORIO

- Mantenere rigorosamente separato il "percorso sporco" dal "percorso pulito" per evitare il rischio di contaminazione;
- Gli alimenti devono essere riposti nei frigoriferi in maniera ordinata e in recipienti chiusi o coperti con pellicola;
- Saponi, detersivi e prodotti chimici devono essere conservati in uno spazio apposito, lontano dai generi alimentari;
- Gli allievi dovranno mantenere costantemente pulite le loro postazioni di lavoro;
- E' vietato sedersi sui tavoli, sui carrelli e sui mobili adibiti al servizio;
- E' altresì vietato utilizzare le sedie come zone di appoggio per vassoi, biancheria o altri corredi di servizio;
- Frutta e verdura dovranno essere ben lavate e lavorate indossando appositi guanti protettivi;
- Gli alimenti non vanno mai toccati con le mani ma utilizzando le specifiche attrezzature di servizio come: clips (es. pane), pinzette (es. decorazioni per cocktails o cannuce), cucchiari forati (es. ghiaccio) e così di seguito;
- Le attrezzature di sala occorrenti per il servizio vanno igienizzate e la mise en place va eseguita utilizzando i tovaglioli di servizio o i vassoio a seconda della

tipologia di corredi;

- La panadora va tenuta in ordine e i corredi in essa contenuti devono essere costantemente controllati e disposti come da prassi: vedi posate, biancheria e menage;
- L'uso della lavastoviglie va eseguito previo controllo della temperatura dell'acqua e dei prodotti di lavaggio (detersivo e brillantante);
- L'uso dei torcioni deve servire non ad asciugare bensì a lucidare le stoviglie già asciutte e igienizzate dalla temperatura di risciacquo.
- I torcioni e/o tovaglioli di servizio utilizzati per la lucidatura dei corredi non devono mescolarsi con quelli utilizzati per pulire le superfici;
- L'office va tenuto costantemente in ordine, i corredi riposti nei loro spazi debitamente puliti, seguendo l'ordine segnalato dagli appositi cartellini;
- I banconi dell'office a fine servizio vanno puliti e sanificati;
- Il banco bar a fine servizio dev'essere pulito e sanificato, i frigoriferi vanno controllati affinché non ci siano prodotti scoperti o mal riposti, il retro banco dev'essere in ordine e la mise en place disposta correttamente, la macchina del caffè debitamente pulita seguendo la corretta procedura contestualmente al cassetto dei fondi;
- Le pattumiere vanno aperte e chiuse mediante l'utilizzo dell'apposito pedale;

NORME DI ANTINFORTUNISTICA

- L'allievo deve riconoscere e rispettare la segnaletica di sicurezza esposta per la prevenzione dei rischi inerenti all'incolumità fisica, emotiva e alla salute sui luoghi di lavoro;

PERICOLI DA TAGLIO / FERITE ALLE MANI PROVOCATE DA PARTI APPUNTITE O TAGLIENTI.

- I coltelli e gli eventuali altri corpi taglienti non devono essere lasciati nei lavandini, bensì immediatamente lavati e riposti nei loro cassetti;
- Camminando con un coltello in mano, tenere sempre la punta rivolta verso il basso;
- Usare sempre i coltelli in direzione opposta al corpo;
- Qualora si scorgano delle superfici di attrezzi e/o macchinari taglienti, spigoli acuminati o potenziali sporgenze pericolose, segnalare tempestivamente il pericolo al preposto;
- I bicchieri e i piatti scheggiati vanno tempestivamente eliminati;
- I corredi frangibili caduti sul pavimento vanno raccolti con scopa e paletta e mai direttamente con le mani nude;
- I bicchieri di vetro sporchi vanno messi tempestivamente negli appositi cestelli e non lasciati liberi all'interno del lavello magari mescolati a posate e piatti;

SCHIACCIAMENTO AGLI ARTI INFERIORI / INFORTUNI MUSCOLARI

- La movimentazione dei carichi (casse, derrate alimentari) ecc, va eseguita con l'ausilio di carrelli o in condizioni di massima sicurezza;
- Il sollevamento dei tavoli o altra attrezzatura ingombrante va eseguito con l'aiuto dei colleghi in modo da poter rispettare la corretta postura;
- I pesi vanno sollevati facendo forza sulle gambe e non sulla schiena.

CADUTE / SCIVOLAMENTI / INCIAMPO

- In sala ci si muove con passo corto e veloce, non si corre, non si salta e non si compiono movimenti pericolosi che possono ledere l'incolumità propria e dei colleghi;
- Nel caso di caduta accidentale sul pavimento di olio (o di altre sostanze che possano rendere il pavimento scivoloso) asciugare e neutralizzare la zona pericolosa con sedie, carrelli o altro fino alla rimozione del pericolo;
- Durante il servizio si entra nei laboratori di sala e cucina utilizzando sempre la porta di destra in modo da non provocare scontri con i colleghi parimenti carichi di vassoi e piatti;
- E' buona norma in sala, muoversi mantenendo il massimo stato di allerta in modo da prevenire i movimenti impropri e talvolta distratti di colleghi e/o clienti;
- Indossare sempre calzature antiscivolo.

RISCHI LEGATI ALLE SCOTTATURE

- Per prendere un oggetto caldo, usare torcioni asciutti;
- I piatti di portata vanno prelevati dal passe con l'uso del sottobraccio;
- Il rechaud a piatti va impostato tra i 40-45°C
- La pulizia della macchina del caffè va eseguita utilizzando la specifica strumentazione;
- Non sistemare in modo precario recipienti scoperti contenenti liquidi sui piani rialzati per evitare pericolosi rovesciamenti che potrebbero cagionare danni fisici sia da trauma sia da scottatura qualora il contenuto fosse caldo.

RISCHI LEGATI ALL'UTILIZZO DI APPARATI E/O ATTREZZATURA ALIMENTATA DALL'ENERGIA ELETTRICA

- Prima di pulire qualsiasi attrezzatura elettrica, staccare l'interruttore o il flusso di corrente;
- Non bagnare i cavi della corrente elettrica e le parti elettriche dei macchinari;
- Non schiacciare e non stratonare cavi di alimentazione;
- Non aprire le apparecchiature prime di spegnerle;
- Non eludere i sistemi di sicurezza dei macchinari elettrici;
- Farsi spiegare il corretto uso delle attrezzature che non si conoscono;

N.B.

Controllare la posizione degli estintori e la corretta via di fuga da percorrere in caso di emergenza, come da piantina presente nel locale.

I- Materiali ed attrezzature

Laboratorio Sala piano primo

Panadora in legno marrone 240x60x210
Lavastoviglie a cappottina 800P/H Modello L58 671,
Mobile di servizio 180x55x90 in lamin.con cass.,antine e pensili
Armadio climatizzato , Modello S264PRE 1024,
Frullino MIXER con bicchiere

Laboratorio Sala piano secondo

Banco bar 166x79x113 con cella refrig., piano lavoro in acciaio 126,32
Retrobanco in lam. 220x30x235,pedana di serv. in legno e linole.

Laboratorio Sala piano terzo

Carrello sollevatore piatti regolabile RRV – HZ 443,56
Carrello sollevatore piatti regolabile RRV – HZ 443,56
Vetrinetta 2 ante in pino noce 444,36
Vetrinetta 2 ante in pino noce 444,36
Vetrinetta 2 ante in pino noce 444,36
Vetrinetta 2 ante in pino noce senza antine 377,70
Vetrinetta 2 ante in pino noce senza antine 377,70
Vetrinetta 2 ante in pino noce senza antine 377,70
Vetrinetta 2 ante in pino noce senza antine 377,70
Tavolo Fratino , 200x90 in pino noce 548,02
Vetrina refrigerata Modello California con vetro scuro 844,28
Banco frigo tipo bar 1299,60
Station Bar completa 1403,60
Station Bar completa 1403,60
0000478 D 14/12/2012 Station Bar completa 1403,60
0000479 D 15/12/2012 Station Bar completa 1403,60
0000480 D 15/12/2012 Station Bar completa 1403,60
0000481 D 15/12/2012 Station Bar completa 1403,60
0000541 F 19/06/2013 Sistema di filtraggio - PN273400 896,46
0000542 F 19/06/2013 Impastatrice - 1208135 2887,01
0000543 F 19/06/2013 Gelatiera Gel 9 6264,58
0000544 F 19/06/2013 Frullatore/omogenizzatore blixer 3D - G4460115401 1438,38
0000545 A 19/06/2013 Tavolo attrezzato inoxbim : piano, basamenti, cassetti 2257,76
0000549 F 19/06/2013 Mixer portatile 250 W tubo acciaio 250 MM - 31817006 254,95
0000550 A 19/06/2013 Scaffali lineari alluminio rip. polyet 609,50
0000551 F 19/06/2013 Abbattitore congelatore X GN 15 KG - 31810003 4989,85
0000552 F 19/06/2013 Lavautensili car. FT 1170D/H - 31910001