



"G. Ugdulena

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"
LICEO CLASSICO "G. UGDULENA" ❖ LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE
I.P.S.S.E.O.A. di CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

e-mail: pais00100t@istruzione.it – pec: pais00100t@pec.istruzione.it

sito: www.istitutougdulena.gov.it

Codice Univoco per la fatturazione elettronica: UF7XFP

Indirizzo: Via Del Mazziere, sn - **90018 Termini Imerese (PA)**

IPSSEOA "Mico Geraci" Caccamo

Allegato 1A

REGOLAMENTO INTERNO LABORATORI ENOGASTRONOMICI (CUCINA, SALA - BAR) E ACCOGLIENZA TURISTICA

I laboratori di cucina, sala, bar e accoglienza turistica sono i luoghi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche e sono a tutti gli effetti aule di lezione, pertanto è strettamente necessario che vi sia il rispetto per l'ambiente, le grandi e piccole attrezzature, e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza sul lavoro e in osservanza della normativa igienico-sanitaria.

Art. 1 Norme Generali

- L'accesso ai laboratori è consentito solo agli studenti provvisti di divisa completa. Gli alunni che non si trovassero in tale condizione non potranno svolgere l'esercitazione pratica e saranno tenuti a svolgere consegne stabilite dal docente con la sorveglianza del personale ausiliario. Tale mancanza influirà negativamente sull'attribuzione del voto di condotta.
- Gli spostamenti di andata e ritorno dai laboratori avvengono in presenza del docente.
- Non è consentito allontanarsi dai reparti se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del docente.
- Gli spogliatoi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise sotto la sorveglianza del docente o la vigilanza dei collaboratori scolastici.
- Le operazioni di cambio d'abito dovranno avvenire nel più breve tempo possibile.
- È vietato l'accesso ai laboratori a tutti coloro che non sono in servizio o

- comunque non autorizzati.
- Non dovranno essere lasciati oggetti preziosi in laboratorio. La scuola declina ogni responsabilità per eventuali furti e/o smarrimenti.
 - Il laboratorio di sala e bar anche in assenza di esercitazioni pratiche non deve essere utilizzato come sala professori, aula di sostegno, o come sala riunioni se non autorizzate dal II° collaboratore del D. S. (Prof. Agostino Mantia).

Art. 2 Pulizia e rispetto degli ambienti

- Il rispetto delle norme di sicurezza e igiene nonché il riordino e la pulizia dei laboratori didattici sono preciso dovere degli studenti ad ogni fine esercitazione pratica, coadiuvati dal professore della classe, insieme all'assistente tecnico e il supporto di un collaboratore scolastico.
- Per le norme di conservazione del patrimonio scolastico si rimanda al Regolamento di Istituto.

Art. 3 Tenuta della divisa

- Tutti gli studenti che accedono ai laboratori di esercitazioni pratiche di cucina, sala-vendita e accoglienza turistica devono presentarsi con la divisa pulita, stirata e completa. Devono inoltre legare i capelli o portarli corti e ben curati; togliere anelli, bracciali, orecchini, orologi, ecc.; mantenere una corretta igiene personale, portare un trucco leggero, unghie corte e prive di smalto.

Art. 4 Comportamento

- Durante e alla fine di ogni esercitazione pratica gli alunni sono tenuti a lasciare il laboratorio in ordine.
- Lasciare le attrezzature in ordine; gli utensili usati lavati, asciugati mediante ausilio di un collaboratore scolastico e riposti opportunamente, coadiuvati dall'assistente tecnico.
- Buttare i rifiuti solidi e organici separatamente negli appositi contenitori per la raccolta differenziata; sarà cura del personale ausiliario ritirarli e gettarli negli appositi bidoni.
- Non sprecare materiale pratico didattico.
- Segnalare all'istante guasti che possono provocare incidenti/infortuni o impedimenti al normale svolgimento dell'attività di laboratorio.

Art.5 Gestione della esercitazione pratica

- Le operazioni di distribuzione delle materie prime agli allievi vengono organizzate dal docente con la collaborazione dell'assistente tecnico.

Allegato 1B

ORGANIZZAZIONE INTERNA DELLA PAUSA RICREATIVA

Art. 1

- La pausa ricreativa ha la durata di 10 minuti. L'orario di inizio e fine sono individuati da apposita circolare in modo da potere individuare, se necessario, due distinti turni.

Art.2

- Gli studenti devono provvedere eventualmente all'acquisto della merenda (all'esterno della scuola) prima del suono della campanella di ingresso.
- Non è consentito prenotare/ acquistare cibo all'esterno durante l'orario scolastico incluso il momento della pausa ricreativa.

Art. 3

- La merenda va consumata solo ed esclusivamente durante la pausa ricreativa nei locali scolastici (in classe o nelle aree comuni esterne).
- È assolutamente vietato consumare cibo al di fuori della pausa ricreativa.

Allegato 1C

PROGETTO “MERENDA DIDATTICA”

Dopo la fase di avvio sperimentale del progetto della “*merenda didattica*” avvenuto nell’a.s. 2022/2023, a partire dal corrente anno, questo percorso, che vede protagonisti gli studenti del nostro istituto, è stato articolato attraverso un’Unità Didattica di Apprendimento strutturata. L’UDA si pone come obiettivo la realizzazione di un vero e proprio compito di realtà volto a sviluppare diverse competenze di base professionali, da raggiungere sia in termini di abilità che di conoscenze. Le metodologie adottate saranno quelle altamente inclusive del cooperative learning, del learning by doing e del peer to peer. L’UDA oltre alle competenze specifiche per ogni disciplina coinvolta, ha anche l’obiettivo di sviluppare le competenze chiave di cittadinanza (problem solving, imparare ad imparare, collaborare e partecipare...) la competenza imprenditoriale ed anche le competenze sociali e civiche.

Art. 1

- L’impiego degli studenti durante la merenda didattica andrà dalla prima ora alla fine della seconda di ricreazione.

Art. 2

- Gli studenti che svolgeranno l’attività della merenda didattica sono tenuti a presentarsi all’inizio della prima ora nella propria classe per prendere la presenza per poi dirigersi in laboratorio dopo aver indossato la divisa di competenza.

Art. 3

- La merenda didattica sarà svolta dagli studenti delle seconde, terze, quarta e quinte classi coadiuvati dagli insegnanti in orario e supportati dall’assistente tecnico, con dei turni che verranno calendarizzati ed aggiornati ogni settimana.

Art. 4

- Alla fine della merenda didattica, dopo la seconda ricreazione prima di rientrare in classe gli studenti sono tenuti a lasciare il laboratorio in ordine, le attrezzature spente e in perfetto ordine; gli utensili usati lavati, asciugati e riposti opportunamente.

Art. 5

- Tutti gli studenti sono tenuti a rispettare sia l'orario di prenotazione degli ordini, che si effettueranno durante l'arco della prima ora, sia l'acquisto e il consumo del cibo che si effettueranno esclusivamente durante l'arco dei due turni di ricreazione.

