



Adriano Tilgher



At

Ercolano (Na)

Istituto d'Istruzione Superiore



www.istitutotilgher.eu



Liceo scientifico – Liceo linguistico -Tecnico Amministrazione, finanza e marketing
 Indirizzo: giuridico economico aziendale - operatore turistico –
 Indirizzo: enogastronomia e ospitalità alberghiera
 Via Casacampora, 3 - 80056 Ercolano (Na) tel. 081 7396340 – fax 081 7396269
 Via Marittima, 3 – 80056 Ercolano (NA) – Tel. /fax 0817397980- Tel. 08119575109
 p.e.c. – nais01100g.istruzione@pec.it - nais01100g@istruzione.it

Prot.n. 377/C-39

Ercolano, 22 gennaio 2013

**Al Gestore della Soc. EMMEGI s.r.l.
 Hotel Villa Signorini - Via Roma - Ercolano**

**Al Responsabile dell'Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera
 prof. Vittorio Catapano**

**Al Responsabile della sede Hotel Villa Signorini
 prof. Raffaele Capasso**

**Ai Docenti in servizio presso l'Hotel Villa Signorini
 prof. R. Capasso
 prof. V. Catapano
 prof.ssa F. Napolitano
 prof. E. Sdino
 prof. G. Tuberosa**

**Ai genitori degli allievi dell'Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera
 Agli allievi dell'Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**

**Agli Assistenti Amministrativi in servizio presso l'Hotel Villa Signorini
 Alla SEDE dell'Hotel Villa Signorini**

All'ALBO

Oggetto: Attività didattiche pratiche "Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera"

Le **attività didattiche pratiche di laboratorio** dell' Indirizzo "Enogastronomia ed ospitalità alberghiera", che si svolgono, in attesa della costruzione del nuovo edificio scolastico, giusta convenzione con l' Amministrazione Provinciale di Napoli, presso l'**Hotel Villa Signorini, Ercolano**, sono sospese per un intervento di disinfezione e di disinfestazione, riprenderanno **lunedì 28 gennaio p.v., dalle ore 8:00 alle ore 15:00.**

Le **attività didattiche teoriche di laboratorio** si svolgono regolarmente presso l'hotel Villa Signorini, dalle ore **8:00 alle ore 13:00, nei locali non destinati alle attività didattico-pratiche di cucina**, secondo il prospetto orario che si allega, unitamente al Regolamento delle attività.

f.to Il Dirigente Scolastico
 prof.ssa Giuseppina Principe



Adriano Tilgher



At

Ercolano (Na)

Istituto d'Istruzione Superiore



www.istitutotilgher.eu



Liceo scientifico – Liceo linguistico -Tecnico Amministrazione, finanza e marketing
Indirizzo: giuridico economico aziendale - operatore turistico –
Indirizzo: enogastronomico ed ospitalità alberghiera
Via Casacampora, 3 - 80056 Ercolano (Na) tel. 081 7396340 – fax 081 7396269
Via Marittima, 3 – 80056 Ercolano (NA) – Tel. /fax 0817397980- Tel. 08119575109
p.e.c. – nais01100g.istruzione@pec.it - nais01100g@istruzione.it

Prot. n. 1329/C39

Ercolano, 7 marzo 2012

**Regolamento dei Laboratori di Cucina-Pasticceria- Sala-bar- Ricevimento
presso l'Hotel Villa Signorini – Ercolano – Na
in esecuzione della Delibera n.732 del verbale n.175
del Consiglio di Istituto del 14.02.2012
Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Il presente Regolamento contiene un insieme di regole che devono essere rispettate al fine di consentire l'ottimizzazione dell' attività laboratoriale, esperienza fondamentale per acquisire la professionalità e la competenza necessaria per entrare nel mondo del lavoro. Il rispetto di queste regole deve essere supportato da comportamenti diligenti e corretti dai quali deve emergere uno stile di lavoro in grado di rappresentare l'identità dell' Istituto.

1. Serietà ed ordine in laboratorio

I laboratori di cucina, pasticceria, sala-bar e ricevimento, rappresentano i luoghi dove si acquisiscono le conoscenze, le competenze e le capacità per esercitare la professione e sono aule di lezione. Pertanto è rigorosamente necessario che vi sia il rispetto per l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, anche in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro.

Per quanto riguarda la manipolazione degli alimenti occorre osservare le leggi igienico-sanitarie attualmente vigenti.

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale del settore cucina e sala-bar, oggetto di lezione nel corso dell'anno.

2. Divisa

Le divise sono abiti da lavoro e rappresentano l'aspetto più visibile della propria professionalità. Esse vanno indossate nel rispetto delle indicazioni date dagli Insegnanti, ispirate a criteri di professionalità.

Prima di entrare nel laboratorio di cucina e di pasticceria occorre indossare la divisa completa da cuoco così composta:

- a – zoccoli o scarpe antiscivolo bianchi con suola in gomma
 - giacca bianca da cuoco
 - copricapo
- b – pantaloni sale e pepe con cintura
 - triangolo bianco
 - grembiule bianco con pettorina

- attrezzatura personale: gobbetto, pelapatate, spatolina, torcione, sac-à-poche, bocchette, penna e blocchetto tascabile.

Gli elementi indicati alla lett. a) sono obbligatori, ai sensi della normativa vigente; quelli indicati alla lett. b) sono imposti dal rispetto delle consuetudini professionali.

Nel laboratorio di Sala-bar, per le esercitazioni di pratica, si accede con la divisa così composta:

- pantalone classico nero con cintura nera / gonna nera
- camicia bianca a maniche lunghe
- papillon nero/bianco
- calzini scuri /calze chiare
- giacca rondé bianca
- maglietta bianca
- scarpa classica nera con suola in gomma/ scarpa classica con tacco
- attrezzatura personale: tovagliolo di servizio bianco, cavatappi professionale, accendino, penna e blocchetto tascabile.

La mancanza della divisa comporta l'interdizione all'uso dei laboratori e costituisce elemento di valutazione didattica.

3. Igiene della persona

L'igiene personale è un elemento essenziale che sottolinea la professionalità dell'allievo. E' necessario curarne tutti gli aspetti.

Mani - Prima di venire a contatto con gli alimenti occorre togliersi: gli anelli, i braccialetti, l'orologio, lo smalto.

Bisogna lavarsi accuratamente le mani.

Durante le lezioni di Sala è tollerato l'uso di smalti trasparenti

Capelli - Vanno tenuti puliti e raccolti, corti per i maschi, sia in Cucina che in Sala.

Barba - E' ammessa se curata.

4. Norme di comportamento

E' vietato allontanarsi dai laboratori, per qualsiasi motivo, senza il permesso del Docente. E' vietato l'ingresso in laboratorio con *piercing*. E' vietato l'uso di orecchini per i ragazzi; eccessivamente vistosi per le ragazze.

Data la peculiare natura dei laboratori, gli alunni sono tenuti ad avere un comportamento particolarmente attento e responsabile; è vietato correre, urtarsi e utilizzare impropriamente materiali e attrezzature, nonché parlare con un tono di voce alto.

Per motivi professionali è vietato consumare gomme da masticare e caramelle.

5. Rispetto degli orari di lezione

Le lezioni hanno inizio alle ore 8:00, al suono della campanella.

Dal suono della campanella sono tollerati cinque minuti per indossare la divisa nello spogliatoio assegnato. Gli Insegnanti possono autorizzare gli alunni a cambiarsi solo cinque minuti prima del termine della lezione.

6. Accesso ai laboratori

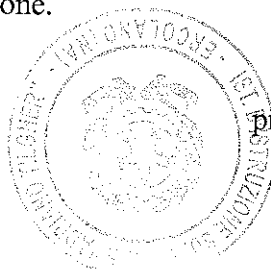
Per ragioni di ordine e sicurezza è vietato l'accesso ai laboratori a chi non espressamente autorizzato dalla Direzione.

E' vietato l'accesso ai laboratori a chi non è munito di divisa.

E' vietato parcheggiare i motorini in Hotel Villa Signorini.

E' vietato utilizzare le attrezzature senza l'autorizzazione dei Docenti responsabili.

E' vietato interrompere o creare disturbo durante la lezione.



f.to Il Dirigente Scolastico
prof.ssa Giuseppina Principe