



Adriano Tilgher



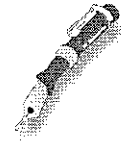
Istituto d'Istruzione Superiore

At

Ercolano (Na)



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. 25/e-38

Ercolano, 03 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: Comunicazione inizio Attività didattiche pratiche "Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera", presso l'Hotel Villa Signorini - Ercolano

Facendo seguito alla nota del 3 gennaio 2013, prot.n. 23/C-39, si comunica che **lunedì 7 gennaio 2013, alle ore 8:00, gli allievi della prima A e della prima F dell'Istituto Professionale - Indirizzo "Enogastronomia ed ospitalità alberghiera", si recheranno presso l'Hotel Villa Signorini, sito in via Roma, Ercolano, per svolgere le attività didattiche pratiche, in attesa della costruzione del nuovo edificio scolastico, giusta convenzione con l' Amministrazione Provinciale di Napoli, 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: gobetto, 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