REGOLAMENTO LABORATORI CUCINA, SALA E BAR, ACCOGLIENZA TURISTICA
ISTITUTO ALBERGHIERO "G. MINUTO" (MS)

PARTE GENERALE

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 attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza sul lavoro e in osservanza della normativa igienico- sanitaria. Chi opera nel settore turistico-alberghiero, inoltre, si trova continuamente ad instaurare rapporti interpersonali con colleghi di lavoro e soprattutto ospiti di diversa età, estrazione sociale, cultura etc; per tali ragioni gli studenti dovranno imparare a presentarsi, comportarsi e relazionarsi con chiunque in modo professionale. È evidente che la formazione degli operatori di questo specifico settore si sviluppa pienamente nei laboratori nei quali vengono simulate concrete situazioni proprie della realtà operativa. Quindi, pulizia e cura della persona, cordialità, senso di responsabilità, puntualità e disponibilità costituiscono ulteriori requisiti della professionalità che rappresenta il cardine attorno a cui viene costruita l'immagine positiva di un'azienda turistico-alberghiera. Al fine di una migliore organizzazione dei laboratori si stabiliscono le seguenti regole generali da rispettare scrupolosamente durante le esercitazioni pratiche:

ART. 1

È vietato l'accesso nei laboratori a tutti coloro che non sono in servizio o comunque non autorizzati.

ART. 2

L'accesso ai laboratori può essere limitato per gli alunni sprovvisti di divisa completa (si rimanda ai regolamenti dei singoli settori).

ART. 3

È severamente vietato entrare nei laboratori con indumenti e oggetti non consoni e funzionali all'attività di laboratorio.

ART. 4

Gli alunni che alla prima ora hanno laboratorio entreranno direttamente nei locali adibiti ad uso spogliatoio, lo stesso per le classi che entrano in laboratorio dopo l'intervallo.

ART. 5

È fatto obbligo negli spostamenti da e per classe/spogliatoi/laboratori mantenere un comportamento corretto e rispettoso degli altri e delle attività didattiche.

ART. 6

I locali adibiti ad uso spogliatoio, rimarranno aperti il tempo necessario per le operazioni di cambio d'abito.

I.P.S.S.E.O.A. "G. MINUTO" - Via Casone a mare, 54100 Marina di Massa (MS)
tel. 0585240523 fax 0585240673 Codice fiscale: 80003900455
mail: msrh010005@istruzione.it info@alberghieromarinadimassa.it

ART. 7

Eventuali sottrazioni, avarie o smarrimenti di oggetti personali non saranno risarciti.

ART. 8

Ogni allievo dovrà aver cura della pulizia e tenuta in ordine dei locali adibiti ad uso spogliatoio.

ART. 9

Le operazioni di cambio d'abito non potranno superare il tempo massimo di 10 minuti. Dopo di chè verrà registrato l'ingresso in ritardo sul registro elettronico.

ART. 10

Non è consentito l'uso del telefono cellulare durante le ore di esercitazione pratiche di laboratorio, se non per finalità didattiche ed esclusivamente dietro indicazione del docente di riferimento.

REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI CUCINA- PASTICCERIA

PREMESSA

I laboratori di cucina/pasticceria 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 attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro e in osservanza della normativa igienico sanitaria.

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale.

Tutti gli alunni di Cucina-Pasticceria sono tenuti a osservare le seguenti regole per accedere ai laboratori di esercitazioni pratiche.

ART. 1

L'accesso ai laboratori e/o ai locali annessi non è permesso agli allievi in assenza di un insegnante responsabile.

ART. 2

Data la peculiare natura dei laboratori, gli alunni sono tenuti ad un comportamento particolarmente attento e responsabile; è perciò vietato correre, urtarsi e utilizzare impropriamente materiali e attrezzature e tenere un tono di voce eccessivo. Per motivi professionali è vietato consumare gomme da masticare e caramelle.

ART. 3

L'igiene personale è un elemento essenziale, che sottolinea anche la professionalità dell'alunno. Nella sua completezza l'aspetto dello studente dovrà essere curato ed ordinato.
Mani: prima di venire a contatto con gli alimenti, togliersi anelli, braccialetti, orologi, e lavarsi accuratamente le mani. Le unghie devono essere naturali, corte e prive di smalto
Capelli: ben curati, corti oppure legati, con colori naturali, no a capelli colorati con tinte forti (viola, fucsia, verde, blu, etc). Per i maschi i capelli devono essere corti. I capelli sia per i maschi che per le femmine devono essere completamente coperti da un copricapo professionale.
Barba: è ammessa se corta (0,5mm) e curata.
Non è ammesso trucco di nessun genere.

ART. 4

È fatto divieto per tutti gli alunni durante le esercitazioni di indossare anelli, bracciali, orologi, piercing, dilatatori e orecchini in quanto possibile ricettacolo di microbi e possibile causa di infortuni accidentali e di lasciare visibili eventuali tatuaggi.

ART. 5

La divisa di cucina/pasticceria deve essere sempre pulita, completa, in ordine, ben stirata e consiste in:

a) per il primo biennio: cappello da cuoco o cuffia per le ragazze di colore bianco che contenga tutti i capelli all'interno. Per le classi terze, quarte e quinte è consentito l'utilizzo di cappelli colorati concordati con il docente della classe.
b) giacca a doppio petto in cotone bianco a manica lunga con bottoni estraibili;
c) grembiule da cuoco in cotone bianco;
d) torcione;
e) pantaloni unisex sale e pepe o nero o gessato;
f) scarpa chiusa a norma antinfortunistica.

ART. 6

Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal presente regolamento, dalla normativa igienico sanitaria in vigore e dalla normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro. Tutti gli studenti sprovvisti della prescritta divisa o parte di essa non potranno partecipare alle esercitazioni di cucina, e incorreranno nei seguenti provvedimenti:

INFRAZIONE	PROVVEDIMENTI
L'alunno si presenta senza parti non essenziali in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro per la prima volta durante l'anno scolastico.	L'alunno verrà impegnato nel servizio lavaggio – plonge. Annotazione nel registro di classe. Comunicazione scritta alla famiglia.
L'alunno si presenta senza parti non essenziali in termini di sicurezza sui posti di lavoro per la seconda volta durante l'anno scolastico.	L'alunno verrà impegnato nel servizio lavaggio – plonge e non parteciperà alla degustazione. Annotazione nel registro di classe. Valutazione negativa (5). Comunicazione scritta alla famiglia.
L'alunno si presenta senza parti non essenziali in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro per la terza volta o più durante l'anno scolastico.	L'alunno verrà impegnato nel servizio lavaggio – plonge e non parteciperà alla degustazione. Al raggiungimento di 3 annotazioni nel corso dell'anno scolastico, verrà assegnato un voto pari a

	due (2) nel registro, voto che andrà a sommarsi agli altri voti conseguiti dallo studente per la valutazione di fine periodo. Comunicazione scritta alla famiglia.
L'alunno si presenta senza divisa completa o senza parti essenziali in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro per la prima volta durante l'anno scolastico.	L'alunno non può entrare in laboratorio e quindi prendere parte all'esercitazione pratica ma svolgerà attività teoriche indicate dal docente. Annotazione sul registro. Comunicazione scritta alla famiglia. Qualora vi sia possibilità di reperire presso la lavanderia dell'istituto elementi della divisa essenziali in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro, l'alunno verrà impegnato nel servizio lavaggio – plonge.
L'alunno si presenta senza divisa completa o senza parti essenziali in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro per la seconda volta durante l'anno scolastico.	L'alunno non può entrare in laboratorio e quindi prendere parte all'esercitazione. ma svolgerà attività teoriche indicate dal docente. Non partecipa alla degustazione Annotazione sul registro Valutazione negativa (4) Comunicazione scritta alla famiglia. Qualora vi sia possibilità di reperire presso la lavanderia dell'istituto elementi della divisa essenziali in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro l'alunno verrà impegnato nel servizio lavaggio – plonge
L'alunno si presenta senza divisa completa o senza parti essenziali in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro per la seconda volta durante l'anno scolastico.	L'alunno non può entrare in laboratorio e quindi prendere parte all'esercitazione ma svolgerà attività teoriche indicate dal docente. Non partecipa alla degustazione Comunicazione scritta alla famiglia. Al raggiungimento di 3 annotazioni nel corso dell'anno scolastico, verrà assegnato un voto pari a due (2) nel registro, voto che andrà a sommarsi agli altri voti conseguiti dallo studente per la valutazione di fine periodo. Qualora vi sia possibilità di reperire presso la lavanderia dell'istituto elementi della divisa essenziali in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro l'alunno verrà impegnato nel servizio lavaggio – plonge.

ART. 7

Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i laboratori senza l'autorizzazione del docente.

ART. 8

I laboratori vengono consegnati alla classe puliti e sanificati. Al termine della lezione gli alunni, sotto il controllo del docente, si occuperanno di detergere e sanificare tutti i piani di lavoro, i macchinari, le stoviglie e gli utensili utilizzati. Inoltre si occuperanno di sistemare negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie lavate. Taglieri e coltelli devono essere lavati dagli utilizzatori.

ART.9

I macchinari devono essere utilizzati secondo le relative norme di istruzione.
È fatto assoluto divieto agli alunni di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione del docente.

ART.10

È vietato danneggiare in qualunque modo l'attrezzatura utilizzata ed è richiesta particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie visto l'elevato costo degli stessi .

ART.11

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguente creazione di danni a cose o attrezzature dell'Istituto, il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato sarà addebitato al singolo studente o, qualora sconosciuta l'identità del responsabile, all'intera classe. Sarà inoltre attribuita nota disciplinare sul registro al/ai responsabile/i.

ART.12

Non è possibile portare e tenere cibi e/o bevande personali all'interno dei laboratori nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare, salvo particolari esigenze comunicate al docente.

ART. 13

Il presente regolamento va integrato con le istruzioni operative previste dal manuale di autocontrollo necessario ai fini dell'attuazione del decreto legislativo 155 del 26 Maggio 1997 e successive modifiche e di tutte le norme antinfortunistiche.

ART. 14

Gli alunni devono fare massima attenzione nell'esecuzione della raccolta differenziata come da indicazioni presenti nella zona/locale rifiuti.

INTEGRAZIONI

Laboratori sede distaccata

Visto che la sede attualmente destinata all'Istituzione Scolastica I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO di Marina Massa non dispone di un numero sufficiente e/o utilizzabili di laboratori per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche di laboratorio previste dalle discipline "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita" (di cui ai piani di studio e ai quadri orari del nuovo ordinamento dell'Istituto Professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera), la stessa Istituzione Scolastica ha proceduto alla individuazione e alla stipula di convenzione con la struttura ricettiva denominata IL PIOPPO sita in via delle Pinete n. 386 a Marina di Massa, provvista di idonei locali attrezzati, già completi, autorizzati e funzionanti, per attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande presso cui gli allievi dell'istituto Professionale alberghiero possono realizzare nell'a.s.2021/2022 le attività didattiche pratico/laboratoriali. Il suddetto regolamento è pertanto valido anche per la sede de "IL PIOPPO".

COVID19 integrazione al Regolamento per l'utilizzo dei laboratori di cucina – pasticceria

È necessario che gli studenti e le studentesse si attengano scrupolosamente alle indicazioni qui contenute, così da garantire lo svolgimento delle attività scolastiche in sicurezza.
Nello specifico, la situazione di contagio da virus SARS-CoV-2 richiede l'adozione di particolari attenzioni per la tutela della salute dell'intera Comunità scolastica, nella consapevolezza che la

ripresa delle attività didattiche, seppur controllata, non consente di azzerare il rischio di contagio. Il rischio di diffusione del virus può però essere ridotto al minimo attraverso l'osservanza delle misure di precauzione e sicurezza.

ART. 1

Impossibilità di accedere alle strutture della Scuola, e quindi ai laboratori, con sintomi da infezione respiratoria o febbre superiore a 37,5°C.

ART. 2

Nei laboratori è obbligatorio l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti. Tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti. È bene inoltre mantenere una distanza interpersonale minima di 1 metro, salvo diverse specifiche indicazioni e/o esigenze.

ART. 3

I bagni e i locali adibiti ad uso spogliatoio saranno muniti di detergente con azione disinfettante.

ART. 4

Ogni laboratorio sarà dotato di un distributore di sanificante mani.

ART. 5

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 (27), gli operatori del settore alimentare, durante la manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti, dovranno lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso), in particolare:

- prima di iniziare il lavoro;
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito;
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo;
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi;
- dopo aver toccato rifiuti;
- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso del bagno;
- dopo aver mangiato, bevuto o dopo aver toccato qualsiasi cosa che possa compromettere la salubrità delle preparazioni.

ART. 6

Tutti i locali di lavoro, dove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, con frequenza predeterminata.

I.P.S.S.E.O.A. "G. MINUTO" - Via Casone a mare, 54100 Marina di Massa (MS)
tel. 0585240523 fax 0585240673 Codice fiscale: 80003900455
mail: msrh010005@istruzione.it info@alberghieromarinadimassa.it

REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI SALA E VENDITA

PREMESSA

I laboratori di SALA -Bar e Vendita 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 attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro e in osservanza della normativa igienico sanitaria.
Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale.
Tutti gli alunni di Sala-Bar e Vendita sono tenuti a osservare le seguenti regole per accedere ai laboratori di esercitazioni pratiche.

ART. 1

L'accesso ai laboratori e/o ai locali annessi non è permesso agli allievi in assenza di un insegnante responsabile.

ART. 2

Data la peculiare natura dei laboratori, gli alunni sono tenuti ad un comportamento particolarmente attento e responsabile; è perciò vietato correre, urtarsi e utilizzare impropriamente materiali e attrezzature e tenere un tono di voce eccessivo. Per motivi professionali è vietato consumare gomme da masticare e caramelle.

ART. 3

La divisa di sala deve essere impeccabile: sempre pulita completa, in ordine, ben stirata (se il docente riscontra anomalie, occorre assegnare una nota disciplinare sul registro o qualsiasi altra iniziativa didattica, educativa e disciplinare) e consiste in:
a) pantaloni neri eleganti, e per le ragazze pantalone nero a sigaretta fino al tacco o gonna nera;
b) camicia bianca a maniche lunghe;
c) gilet nero per il biennio e spencer color crema per il triennio;
d) cintura o fascia per pantaloni per i ragazzi;
e) Papillon (farfalla) nero per i ragazzi, foulard nero per le ragazze;
f) calze color carne o nere per le ragazze (scelta unica per tutto il gruppo delle ragazze) calzini neri lunghi per i ragazzi;
g) scarpe nere eleganti con le stringhe per i ragazzi, scarpe nere con mezzo tacco (4/6 cm) per le ragazze.

ART. 2

È fatto obbligo di portare i capelli ben curati, corti oppure legati, con colori naturali per entrambi i sessi.

ART. 3

È vietato indossare durante le esercitazioni anelli, orecchini e bracciali voluminosi, piercing e dilatatori e tatuaggi visibili.

ART. 4

È tassativo mantenere una corretta igiene personale.

ART. 5

Per le donne è ammesso un trucco leggero dai colori tenui; unghie corte e senza smalto (oppure di colore chiaro o tenue).

ART. 6

Durante il turno di servizio assegnato è vietato all'alunno mangiare.

ART. 7

Gli alunni in entrata al laboratorio sono tenuti a consegnare il telefonino che gli verrà restituito alla fine delle lezioni.

ART.8

Gli studenti devono riordinare alla fine del servizio il materiale utilizzato durante la lezione, devono altresì lasciare in ordine la postazione di lavoro e il laboratorio al termine dell'attività.

ART. 9

Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal presente regolamento, dalla normativa igienico sanitaria in vigore e dalla normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro. Tutti gli studenti sprovvisti della prescritta divisa o parte di essa non potranno partecipare al servizio di Sala e incorreranno nei seguenti provvedimenti:

INFRAZIONE	PROVVEDIMENTI
L'alunno/a che non rispetta gli art.2-3-4-5.la prima volta:	L'alunno non può fare servizio in Sala-Bar Nota disciplinare
L'alunno/a che non rispetta gli art.2-3-4-5.la seconda volta	L'alunno non può fare servizio in Sala-Bar Nota disciplinare Valutazione negativa:4.
Gli Alunni hanno dieci minuti per cambiarsi negli spogliatoi	Gli alunni che arrivano in ritardo saranno sanzionati con Nota disciplinare.
L'alunno/a si presenta senza divisa completa o in mancanza parziale la prima volta.	L'alunno/a non può entrare in laboratorio e quindi prendere parte all'esercitazione pratica ma svolgerà attività indicate dal docente. Nota disciplinare sul registro
L'alunno/a si presenta senza divisa completa o in mancanza parziale la seconda volta.	L'alunno/a non può entrare in laboratorio e quindi prendere parte all'esercitazione. ma svolgerà attività indicate dal docente. Nota disciplinare sul registro. Valutazione negativa (4) Comunicazione scritta alla famiglia. Qualora vi sia possibilità di reperire presso la lavanderia dell'istituto elementi della divisa

	essenziali in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro l'alunno verrà impegnato nel servizio office bicchieri.

REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

PREMESSA

Le pratiche laboratoriali svolgono un ruolo fondamentale nella formazione professionale degli alunni poiché consentono di applicare e di consolidare, in laboratorio e durante le manifestazioni esterne ed interne all'Istituto, le norme di etica professionale e le conoscenze tecnico-operative acquisite. Pertanto, nelle simulazioni di laboratorio, è richiesto il rispetto rigoroso delle regole di comportamento dei luoghi di lavoro, in particolare l'obbligo di indossare la divisa, il tono di voce basso, la sobria gestualità, il corretto modo di rapportarsi a compagni e docenti. Il rispetto di tali regole rientra, per altro, nella valutazione pratica dell'alunno. L'attività di ricevimento, propriamente detta di Accoglienza Turistica, si svolge all'interno dell'Istituto in apposito laboratorio costituito da due spazi laboratoriali: il front office e il back office. Tali spazi operativi, attrezzati con strumenti innovativi tipici della realtà alberghiera come il software gestionale e le attrezzature di settore (centralino, pos, cassa, fotocopiatrice, ecc.) sono ambienti fondamentali per la formazione professionale del corso di accoglienza turistica.

ART. 1

In laboratorio vige l'obbligo della divisa per gli studenti che consiste in:

Per le classi del biennio:

a) Per i ragazzi pantaloni neri eleganti, camicia bianca a maniche lunghe con gilet nero, cravatta nera, mocassini neri con stringhe e calzini neri;

b) Per le ragazze pantalone a sigaretta (non aderente) fino al tacco oppure gonna nera due dita sopra al ginocchio, calze color carne 20 denari, camicia bianca a maniche lunghe, foulard nero, scarpa bassa (massimo 4 cm).

Per le classi del triennio:

a) Per i ragazzi abito grigio scuro, camicia bianca a manica lunga, cravatta rosso bordeaux, mocassini neri con stringhe e calzini neri;

b)Per le ragazze tailleur grigio scuro (costituito da gonna di lunghezza due dita sopra il ginocchio oppure pantalone a sigaretta non aderente) con camicia bianca abbottonata fino al collo, cravattino rosso bordeaux, scarpe basse (massimo 4 cm) e calze color carne 20 denari.

ART. 2

È fatto obbligo di portare i capelli ben curati, corti oppure legati, con colori naturali.

ART. 3

È necessario mantenere nella propria persona un decoro nel vestire (aver cura che la divisa sia sempre in ordine, pulita e ben stirata).

ART. 4

È data possibilità per le ragazze di un leggero trucco e cura delle unghie con smalto trasparente.

ART. 5

È tassativo mantenere una corretta igiene personale.

ART. 6

In caso di mancanza di divisa senza specifica giustificazione scritta, l'insegnante assegnerà una nota sul registro.

ART. 7

Ogni studente del triennio del corso di accoglienza turistica durante il servizio o in eventi interni ed esterni deve indossare il badge di riconoscimento con il logo della scuola che gli verrà assegnato dall'Istituto.

ART. 8

Per assicurare la costante efficienza delle attrezzature, ove possibile, ad ogni studente viene assegnato un posto di lavoro con relativa strumentazione: lo studente ne sarà responsabile per tutta la durata dell'esercitazione.

ART. 9

Le attrezzature e i materiali di cancelleria sono ad uso esclusivo delle esercitazioni pratiche e sono in carico agli assistenti tecnici e ai docenti in servizio che ne sono responsabili.

ART. 10

Al termine di ogni attività pratica, l'assistente tecnico provvede alla custodia del materiale e delle attrezzature usate.

ART. 11

L'utilizzo delle attrezzature informatiche è consentito solo in presenza del docente di accoglienza turistica e dell'assistente tecnico di ricevimento.

ART. 12

L'area reception, costituita da laboratorio di front office e back office, è da considerarsi a tutti gli effetti laboratorio didattico adibito esclusivamente alle esercitazioni di accoglienza turistica**.** Hanno accesso ai suddetti locali solo gli allievi in servizio e i docenti di accoglienza turistica in servizio.

ART. 13

È rigorosamente vietato l'ingresso nei laboratori ai non addetti ai lavori.

ART. 14

È vietato sostare nei pressi della Reception durante l'attività pratica a studenti, insegnanti e personale scolastico dove non sussistano motivazioni di servizio. In assenza di allievi in servizio o di attività programmate dagli insegnanti di ricevimento, il laboratorio del back office deve restare chiuso.

ART. 15

Gli alunni devono mantenere l'ordine, evitando di consumare cibi e/o bevande e di lasciare carte sui banchi o altro materiale.

ART. 16

Gli studenti in servizio affidati all'assistente tecnico durante le esercitazioni devono seguire con attenzione tutte le indicazioni di quest'ultimo. In caso di comportamento inadeguato l'esercitazione sarà sospesa e l'alunno rimandato in classe con una valutazione negativa.

ART. 17

Non utilizzare il cellulare per uso personale.

ART. 18

Gli alunni non devono sprecare materiale didattico, utilizzando, ove possibile, materiale riciclato. Non possono danneggiare e/o impossessarsi del materiale in dotazione.

ART. 19

Gli studenti devono riordinare alla fine del servizio il materiale utilizzato durante la lezione, devono altresì lasciare in ordine la postazione di lavoro e il laboratorio al termine dell'attività.

REGOLAMENTO
DELL' AULA DIDATTICA EX PRESIDENZA a USO LABORATORIO di Accoglienza Turistica

ART. 1

Gli studenti utilizzeranno questo locale per le esercitazioni pratiche di accoglienza turistica, pertanto valgono anche qui le stesse regole del suddetto regolamento.

ART. 2

Le attrezzature presenti (computer e videoproiettore, fotocopiatrice, armadio, banco reception, ecc..) appartenenti al settore sono destinate esclusivamente allo svolgimento delle lezioni pratiche della disciplina, pertanto non possono essere utilizzate dagli altri docenti che svolgono docenza in quell'aula.

I.P.S.S.E.O.A. "G. MINUTO" - Via Casone a mare, 54100 Marina di Massa (MS)
tel. 0585240523 fax 0585240673 Codice fiscale: 80003900455
mail: msrh010005@istruzione.it info@alberghieromarinadimassa.it

I.P.S.S.E.O.A. “G. MINUTO” - Via Casone a mare, 54100 Marina di Massa (MS)
tel. 0585240523 fax 0585240673 Codice fiscale: 80003900455
mail: msrh010005@istruzione.it info@alberghieromarinadimassa.it