



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "DOMENICO REA"**  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SERVIZI SOCIO SANITARI: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE ODONTOTECNICO  
TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA  
LICEO SCIENZE UMANE – OPZIONE ECONOMICO SOCIALE  
COD. MINISTERIALE: SAIS07700L | COD. FISCALE: 94086160655 | COD.UFF.8D4EV6  
SITO WEB: [www.istitutopesuperioredomenicorea.edu.it](http://www.istitutopesuperioredomenicorea.edu.it)



## Circolare n. 26

Agli studenti / famiglie  
Ai Docenti del settore Professionale  
Ai Responsabili dei laboratori  
Agli AA.TT.  
Ai collaboratori scolastici  
Al D.S.G.A. per il seguito di competenza

### Oggetto: Avvio attività laboratoriali professionali – Indirizzo enogastronomia

Si comunica che con l'orario definitivo le classi dell'indirizzo enogastronomico possono accedere ai laboratori per svolgere lezioni propedeutiche alle attività Tecnico Professionali. **così come calendarizzato:**

- Classi 2<sup>a</sup> - 3<sup>a</sup> - 4<sup>a</sup> - 5<sup>a</sup> Enogastronomia: **dal 6 ottobre 2025**
- Classi 1<sup>a</sup> **dal 21 ottobre 2025**
- Classi - 3<sup>a</sup> - 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> corso serale **dal 6 ottobre 2025**

Al fine di garantire professionalità e un ambiente di apprendimento efficace, si ricordano alcune regole fondamentali da osservare.

## STUDENTI

### 1. Accesso al laboratorio

- Gli studenti possono entrare in laboratorio solo se accompagnati dal docente.
- L'ingresso e l'uscita devono essere sorvegliati da un collaboratore scolastico.
- In assenza del docente, le attività laboratoriali non si svolgono.

**Gli alunni non in servizio e non autorizzati non possono, per nessun motivo, entrare o circolare per i laboratori.** Di tanto risultano responsabili direttamente i docenti, gli A.T. ed i collaboratori addetti alla sorveglianza

### 2. Igiene personale e ambientale

- Lavarsi accuratamente le mani prima, durante e dopo le attività.
- Indossare abbigliamento professionale: divisa completa e scarpe antiscivolo.
- Tenere unghie corte e pulite, evitare gioielli e profumi forti.
- Mantenere pulita la propria postazione e gli strumenti utilizzati.

La divisa completa è d'obbligo durante le attività in Laboratorio e per le attività di rappresentanza.

Senza di essa è vietato accedere ai laboratori, partecipare alle attività di rappresentanza. Gli studenti che risulteranno sprovvisti di divisa ovvero che indossino una divisa mancante di accessori indispensabili all'igiene personale e professionale **non potranno essere ammessi** in laboratorio.

Di tanto risultano responsabili i docenti che in caso di non rispetto delle regole di cui sopra il docente provvederà a:

- a. Verificare il motivo del mancato utilizzo della divisa.

- b. Verificare che non manchino gli elementi essenziali della divisa, indispensabili all'igiene personale e professionale.
- c. Avvisare la famiglia della mancata osservanza delle regole.
- d. Annotare sul registro.
- e. Segnalare al coordinatore di classe particolari problematiche

Gli studenti possono consultare il regolamento delle divise al seguente link <https://www.istitutosuperioredomenicorea.edu.it/?s=Regolamento+divise&type=any>

## 2. Sicurezza

- Conoscere e rispettare le norme di sicurezza alimentare (HACCP).
- Usare correttamente coltelli, attrezzature e macchinari.
- Segnalare immediatamente guasti, incidenti o situazioni di pericolo.
- Non correre, non giocare e non distrarsi durante le lavorazioni.

È obbligatorio essere in possesso dalla certificazione HACCP livello 2.

E' necessario regolarizzare il versamento del contributo scolastico comprensivo dell'assicurazione per il corrente anno scolastico, al fine di coprire ogni responsabilità condivisa in caso di infortuni derivanti da comportamenti tra compagni tipici dei lavori di gruppo.

## 3. Comportamento professionale

- Rispettare i tempi, le consegne e le indicazioni del docente.
- Collaborare con i compagni in modo ordinato e rispettoso.
- Evitare sprechi di ingredienti e materiali.
- Tenere un linguaggio adeguato e un atteggiamento responsabile.

## 4. Organizzazione e tracciabilità

- Etichettare correttamente le preparazioni e i contenitori.
- Compilare le schede tecniche e il diario di bordo.
- Riordinare e sanificare gli spazi al termine dell'attività.
- Conservare correttamente gli alimenti secondo le norme.

## DOCENTI – ASSISTENTI TECNICI e COLLABORATORI SCOLASTICI

- Durante le ore di esercitazione è assolutamente vietato l'ingresso nei laboratori di persone non autorizzate. Di tanto risultano responsabili direttamente i docenti.
- Nessun docente, assistente tecnico o collaboratore scolastico può accedere ai laboratori se sprovvisto di abbigliamento professionale previsto dal regolamento e dalla normativa igienico sanitaria in vigore.
- Docenti, assistenti tecnici e collaboratori scolastici sono tenuti al rispetto Procedure per la Programmazione e distribuzione degli alimenti e Gestione Magazzino allegato.

Il Dirigente Scolastico

*Anna Maria D'Angelo*

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa