



IIS PROFESSIONALE
"ROSARIO LIVATINO"
PALESTRINA - CAVE

REGOLAMENTO BAR DIDATTICO

APPROVATO CON DELIBERA NR. 20 CONSIGLIO DI ISTITUTO del 22/12/2023

Il progetto "BAR DIDATTICO" coinvolge tutti gli alunni del nostro Istituto, sia della sede di Cave che di Palestrina, in particolar modo gli alunni diversamente abili, che sono protagonisti nella realizzazione di questa attività didattica, in una logica inclusiva di collaborazione e condivisione. I docenti di sostegno, nell'ambito del glo, valuteranno l'opportunità e la modalità di partecipazione e si coordineranno per la stesura di un programma giornaliero delle attività.

OBIETTIVI E FINALITA' DEL PROGETTO:

- *Conoscere l'ambiente di lavoro*
- *Rispettare le regole dell'ambiente di lavoro: HACCP, sicurezza*
- *Sviluppare abilità professionali: manipolazione, coordinazione, competenza specifica*
- *Imparare ad utilizzare strumenti ed attrezzature*
- *Imparare a collaborare in ambito lavorativo con i compagni/colleghi*
- *Condividere i risultati raggiunti*

MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL PROGETTO:

Il progetto si svolge tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, in orario scolastico, presso il laboratorio di PASTICCERIA e SALA e BAR della sede di Cave e presso il punto BAR e la RECEPTION della sede di Palestrina.

Il progetto è coordinato dai docenti di cucina e sala/bar, nell'ambito delle ore di potenziamento, affiancati dai docenti di sostegno che si alterneranno nel laboratorio secondo un orario di servizio stabilito nel programma settimanale redatto dal gruppo di coordinamento del sostegno.

I docenti di indirizzo in servizio, gestiranno nell'ambito delle attività dei gruppi classe la rotazione di un gruppo di allievi che affiancheranno gli alunni Disabili, in una logica inclusiva e in piena sinergia. A tali attività saranno indirizzati in via preferenziale proprio gli alunni che hanno necessità educative rivolte alla socialità, alla partecipazione e alla condivisione.

Nei laboratori oltre ai docenti di indirizzo e ai docenti di sostegno, presteranno servizio gli Assistenti Tecnici, che assicureranno la realizzazione delle attività in piena operatività e sicurezza.

RISORSE IMPIEGATE:

Il progetto verrà svolto utilizzando per l'acquisto delle derrate e per i costi aggiuntivi relativi al personale e ai consumi, le risorse economiche ottenute attraverso il versamento di un contributo da parte dei fruitori del servizio BAR, che rappresenta "un rimborso delle spese vive, maggiorate di una congrua percentuale per l'impiego ed il consumo delle attrezzature", così come previsto dalla Circ.min. nr. 262 del 26/10/1974 in merito al consumo dei pasti realizzati durante le esercitazioni svolte presso gli Istituti alberghieri.

RISULTATI ATTESI:

Si attendono sicure ricadute positive sullo sviluppo di competenze specifiche e professionali da parte degli alunni disabili, ma soprattutto sullo sviluppo delle competenze relazionali, di condivisione e di socializzazione da parte di TUTTI gli alunni coinvolti.

Art. 1 - Il servizio offerto dal laboratorio "Bar Didattico" è curato dagli studenti dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e coinvolge in particolar modo gli alunni diversamente abili. Partecipano al progetto, nella sede di Palestrina, anche gli alunni degli altri indirizzi.

Le attività laboratoriali del Bar Didattico svolte dai ragazzi del terzo, quarto e quinto anno, rientrano anche nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.

Art. 2 – La partecipazione al progetto "Bar Didattico" è considerata PRIORITARIA, pertanto i docenti curricolari sono invitati ad offrire la massima collaborazione e ad organizzare la propria attività didattica tenendo conto della calendarizzazione del servizio programmato.

Tutto il personale Docente e ATA si impegna a garantire il rispetto delle presenti disposizioni.

Art.3 – L'accesso al laboratorio "Bar Didattico" è regolamentato come segue:

- L'utilizzo del servizio ristoro è consentito al personale in servizio durante le pause dell'attività connessa all'orario di lavoro.
- L'accesso è riservato agli allievi in servizio, al personale Docente, ATA e ad eventuali ospiti esterni autorizzati dal DS o dal DSGA.
- Gli studenti possono usufruire dei servizi di ristoro del bar didattico dell'Istituto esclusivamente durante gli orari e i giorni stabiliti.
- Al personale ATA è consentito l'accesso con modalità che non pregiudichino le prestazioni dovute in ordine al funzionamento delle linee telefoniche, alla vigilanza sugli ingressi, all'assistenza all'attività didattica, all'apertura degli sportelli al pubblico ed alla gestione dei laboratori.

Art.4 – Il servizio si svolgerà rispettando i seguenti orari:

Ritiro ordinazioni merende per gli Alunni, in aula

DA LUNEDÌ A VENERDÌ' DALLE ORE 9:00 ALLE ORE 12:30

Servizio ordinazioni merende per gli Alunni, in aula

DA LUNEDÌ A VENERDÌ' DALLE ORE 9:00 ALLE ORE 12:30

Servizio vivande, caffetteria e bevande riservato ai Docenti, al Personale in servizio ed agli eventuali Ospiti, all'interno del laboratorio "Bar Didattico"

DA LUNEDÌ A VENERDÌ' DALLE ORE 8:30 ALLE ORE 13:00

N.B.: Eventuali variazioni di orario, saranno consentite per validi motivi didattici e saranno concordate con il responsabile del progetto e autorizzate dal Dirigente Scolastico.

Art.5 - I turni di servizio, sono predisposti dal gruppo di lavoro, in accordo con il D.S. e i Responsabili di Plesso ed affissi in ogni aula e reparto, al fine di informare preventivamente tutte le componenti (personale ATA, Docenti e Alunni). Essi possono subire variazioni in relazione alle diverse situazioni, che potranno presentarsi durante l'intero anno scolastico e quindi verranno aggiornati di conseguenza.

Art.6 - La fruizione del servizio è regolamentata come segue:

- L'accesso al bar didattico per gli alunni, i docenti e il personale ATA è consentito nei giorni e negli orari sopra indicati.
- E' doveroso attenersi strettamente agli orari indicati, al fine di evitare inconvenienti o ostacoli alla normale attività didattica e garantire, inoltre un servizio corretto in ogni suo aspetto.
- Nei giorni in cui non può essere garantita la disponibilità degli studenti (ad es. assemblee di istituto, viaggi di istruzione sospensione dell'attività didattica ecc.) il servizio è sospeso.
- Il servizio, in quanto svolto all'interno di un'istituzione scolastica, è limitato alla sola distribuzione e consumo di alimenti e bevande prodotti nell'ambito delle attività didattiche laboratoriali.
- Non è consentito sostare nei laboratori per motivi diversi dall'utilizzo del servizio ristoro. I locali dove avviene la fruizione non sono da intendersi come luogo di ritrovo e soprattutto di lunghe soste.
- Non è possibile introdurre alimenti di provenienza esterna.
- Nei locali del Bar Didattico non è consentito servire né consumare alcolici di alcun tipo, anche di provenienza esterna.
- Sarà possibile una consumazione costituita da una bevanda, uno snack salato o un dolce, così come da menù ciclico affisso al bar.
- I fruitori del servizio, che non potranno recarsi nel locale laboratorio "Bar Didattico", ordineranno tramite l'alunna/o di riferimento (rappresentante di classe) che trasmetterà l'ordinazione ai reparti e il servizio verrà effettuato "in aula" solo durante gli orari prestabiliti.

Art.7 – Il Servizio di riscossione e di gestione degli utili è regolamentato come segue:

- Sarà possibile una consumazione costituita da una bevanda, uno snack salato o un dolce (a seconda di ciò che si prepara per le esercitazioni del giorno e in base al piano di preparazione del giorno degli addetti a tale servizio) per un costo leggermente maggiorato rispetto alle spese sostenute.
- L'eventuale utile servirà all'acquisto di macchinari e/o attrezzature e/o servizi a scopo didattico.
- Per le consumazioni verranno predisposti sistemi di pagamento con ticket gestito al banco reception dal laboratorio di "Accoglienza" (Ind. Turistico in sede centrale). Anche la gestione delle procedure di commutazione dei contributi in ticket (anche attraverso l'uso di app digitali) e di contabilità o gestione contabile, rientrerà nell'ambito delle attività didattiche laboratoriali.

- Al momento della consumazione, gli allievi addetti al banco o alla consegna in aula, provvederanno all'accettazione del ticket.
- Il versamento dei contributi relativi alla copertura delle spese delle derrate, dei consumi e dell'ammortamento delle attrezzature, avverrà sempre attraverso canali tracciabili (PagoPA-BB- versamento su CC postale), a cura dei docenti, dei genitori o degli studenti maggiorenni.

Art. 8 – Il presente regolamento è subordinato al rispetto delle normative superiori:

- Sicurezza nei luoghi di lavoro
- Autorizzazioni ed oneri fiscali
- HACCP
- Regolamenti di laboratorio e utilizzo delle attrezzature.
- Ogni altro onere connesso all'attività in oggetto.

Art.9 – Le presenze degli allievi di servizio saranno registrate nel Registro Elettronico e controllate giornalmente dal responsabile del progetto.

Art.10 - Gli allievi di servizio dovranno indossare la divisa completa e si presenteranno al reparto rispettando le norme HACCP e COVID19. Non saranno ammessi al servizio allievi senza divisa o con divisa incompleta.

Art.11 - Nel caso si verificassero anomalie o guasti agli impianti o alle suppellettili, gli allievi di servizio, al fine di evitare incidenti e disfunzioni, dovranno comunicarlo tempestivamente al Docente Coordinatore o altro I.T.P. di laboratorio oppure all'Assistente Tecnico di laboratorio.

Art.12 - Le ore di servizio al Bar Didattico dovranno essere considerate come ore di lezione, durante le quali, l'allievo dovrà rispettare tutte le norme specifiche che regolano il servizio al reparto, nonché, le norme del regolamento interno dell'Istituto.

Art.13 - Non è permesso agli allievi che non siano in servizio di trattenersi nei laboratori.

Art.14 - A conclusione di ogni servizio, l'allievo responsabile, prima di lasciare il reparto, dovrà accertarsi che tutto sia stato rimesso in perfetto ordine. Tutte le operazioni di rimessa a posto saranno controllate dall'Assistente Tecnico di reparto, il quale avrà cura di controllare il corretto svolgimento del servizio.

Art.15 - Eventuali rotture di materiale operativo, di utensileria, di attrezzature e macchinari, dovranno essere registrate quotidianamente su apposito registro "rotture e guasti" annotando: il genere di cosa, le quantità distrutte, la motivazione dell'incidente avvenuto e il nome della persona che lo ha causato. Tale operazione sarà a cura degli allievi responsabili di ogni reparto, che avranno cura di comunicare tutto all'Assistente Tecnico del settore in cui si è verificata la rottura.

Art.16 - Trattandosi di un progetto di prima attuazione, tale regolamento potrà subire eventuali modifiche, sia agli eventi qui non considerati, sia a quelli che via via potranno manifestarsi.

Art.17 - Per quanto non espressamente indicato si rimanda al Regolamento d'Istituto vigente.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Annamaria Conti