I.I.S. "Palazzolo Acreide"
Prot. 0016610 del 20/10/2025
IV-1 (Uscita)

Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Istruzione Superiore Palazzolo Acreide

Liceo delle Scienze Umane • Liceo Linguistico • Liceo Classico • Liceo Artistico • Tec. Industriale • Prof. Agrario • Prof. Alberghiero

Circolare n. 73

Ai Signori Docenti
Alle Studentesse e agli Studenti
Alla DSGA
A Bacheca di Argo
Al Sito web

Oggetto: **Avvio delle attività nei laboratori di cucina, sala/bar e accoglienza turistica – Principali disposizioni regolamentari e operative a.s. 2025/26**

Si comunica che a partire dal **22 ottobre 2025** avranno ufficialmente inizio le esercitazioni pratiche nei laboratori di cucina, sala/bar e accoglienza turistica dell'Istituto, secondo la programmazione didattica annuale.

I laboratori dell'Istituto costituiscono ambienti di apprendimento altamente professionalizzanti: in questi spazi **sicurezza, igiene, rispetto delle persone e delle attrezzature, tutela dei dati e responsabilità condivisa** si integrano pienamente con le finalità didattiche proposte. Tutte le attività, sia curricolari che extracurricolari, così come eventuali eventi rivolti a pubblico interno o esterno, sono disciplinate da un regolamento specifico che trova applicazione in ogni occasione autorizzata dal Dirigente Scolastico.

Per quanto concerne l'accesso ai laboratori, questo è consentito esclusivamente durante le attività programmate e solo in presenza di un docente responsabile o di un assistente tecnico appositamente incaricato. È tassativamente vietato l'ingresso ai laboratori al di fuori degli orari stabiliti, salvo espressa autorizzazione; la permanenza negli spogliatoi deve limitarsi al tempo strettamente necessario per indossare o riporre la divisa, ed è vietato lasciare effetti personali nei locali di lavoro.

L'attività pratica prevede l'obbligo di indossare la divisa e i dispositivi di protezione individuale richiesti in conformità con le indicazioni dell'Istituto e della normativa vigente. **È rigorosamente vietato indossare gioielli, portare unghie lunghe in cucina, presentarsi con capelli sciolti o utilizzare profumi intensi in sala**. Tutti sono tenuti a mantenere elevati standard di igiene personale e pulizia degli indumenti.

Durante le esercitazioni, ciascuno studente è direttamente responsabile del corretto utilizzo di attrezzature e materiali. Nel caso si riscontrino anomalie, guasti o danni a macchinari e strumenti, è indispensabile darne immediata comunicazione al docente o

all'assistente tecnico utilizzando l'apposita modulistica; eventuali addebiti saranno valutati solo in presenza di dolo o colpa accertata.

Nel rispetto delle normative in materia di sicurezza e igiene, **tutte le attività vengono svolte secondo le procedure HACCP e le istruzioni operative interne**. L'utilizzo autonomo di macchinari e attrezzature pericolose, nonché la gestione di materie prime, è consentita esclusivamente sotto la diretta vigilanza del docente.

È proibito introdurre generi alimentari di provenienza domestica o non tracciata nei laboratori; per quanto riguarda la gestione delle materie prime e dei prodotti alimentari, il loro prelievo e riconsegna devono essere registrati su appositi moduli, compilati in collaborazione tra docente e assistente tecnico. Ogni operazione legata a materie prime, attrezzature critiche e depositi è monitorata e registrata secondo le procedure previste dal regolamento. Alla fine di ciascuna attività, studenti e docenti dovranno provvedere al riordino delle attrezzature e alla pulizia degli ambienti sotto supervisione, alla contabilizzazione degli utensili e alla corretta gestione dei rifiuti tramite raccolta differenziata.

Per il laboratorio di accoglienza turistica, tutte le esercitazioni dovranno svolgersi utilizzando dati fittizi. In caso sia necessario usare dati reali – ad esempio in occasioni di eventi o simulazioni – sarà obbligatorio rispettare le disposizioni GDPR sulla tutela dei dati personali.

L'organizzazione di eventi, l'accoglienza di ospiti e la distribuzione di prodotti finiti saranno consentiti esclusivamente previa autorizzazione formale del Dirigente Scolastico, con definizione chiara delle responsabilità, delle procedure igienico-sanitarie e della gestione di eccedenze e alimenti preparati.

Si ricorda, infine, che nei laboratori e nelle aree adiacenti vige il divieto assoluto di fumo e di utilizzo di sigarette elettroniche.

L'inosservanza delle regole sopra descritte comporterà le misure educative e disciplinari previste dal Regolamento d'Istituto.

Si invitano tutti i Signori Docenti a presentare dettagliatamente il regolamento ai gruppi classe e a promuovere una cultura della responsabilità e della sicurezza. Gli studenti sono tenuti a prenderne visione con consapevolezza, comprendendone la rilevanza per la propria formazione professionale e civica.

Il regolamento completo è consultabile in allegato e pubblicato sul sito dell'Istituto. Tutti i processi e le procedure potranno essere aggiornati con successive comunicazioni, in caso di sopraggiunte disposizioni normative o esigenze organizzative.

La Dirigente Scolastica
prof. avv. Cristina Fanara

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE Palazzolo Acreide (SR)