



Circ 37 del 25/09/2019

Docenti cucina,sala, ricevimento / Assistenti tecnici

Oggetto: regolazioni inizio anno

Con la presente si ricordano gli elementi base cui fare riferimento per lo svolgimento delle attività di ristorazione:

- 1) Verificare sempre la completezza della divisa e l'igiene personale prima dell'ingresso nei laboratori;
- 2) Per motivi organizzativi predisporre con almeno 15 giorni di anticipo gli ordini di spesa relativi alle attività che si vogliono svolgere: fare un ordine distinto per ogni giorno anche se le preparazioni si ripetono; fare regolarmente anche l'ordine per le preparazioni di sala e standardizzare le preparazioni;
- 3) Eventuali menu del giorno o preparazioni di sala siano conformi alla programmazione comune, rispettino il più possibile la stagionalità dei prodotti; nel dubbio chiedere al responsabile dei laboratori; concordare preventivamente anche costi comuni;
- 4) Ogni mese verrà indicato il menu alla carta: le grammature delle porzioni siano adeguate e condivise, per non avere disparità di trattamento;
- 5) Il menu per il personale deve prevedere: primo + dessert o secondo + contorno, porzioni abbondanti e curate.
- 6) Oltre la pausa pranzo è ammessa solo un'altra pausa per tutta la classe con sorveglianza del docente;
- 7) Prima dell'uscita controllare la pulizia di locali e attrezzature, che le derrate avanzate siano correttamente riposte nelle rispettive celle seguendo le procedure sotto indicate, che la raccolta differenziata sia effettuata in modo corretto, l'attrezzatura minuta sia riconsegnata completa agli assistenti che ne risponderanno ; che gli spogliatoi siano in ordine .La cura degli spazi è affidata ai docenti sino all'uscita.
- 8) Per le attività di alternanza scuola/lavoro gli alunni minorenni devono terminare ogni attività tassativamente entro le ore 23.00;
- 9) Nelle celle e nei frigoriferi delle cucine deve rimanere **solo** il prodotto trasformato. Ex arrosto avanzato, crepes...

Conservare sottovuoto o in bacinella ben chiusa a seconda della tipologia del prodotto. Etichetta o scritta con pennarello su ogni preparazione conservata con indicazione di: nome docente, classe, data preparazione, tipo di preparazione, data di eventuale utilizzo per ciò che si prepara prima. Il prodotto fresco avanzato e non modificato va restituito all'assistente; il prodotto fresco avanzato, ma tolto dall'imballo, va etichettato con le seguenti indicazioni: tipo di prodotto, data etichetta dell'imballo da cui è stato tolto che ne indichi la scadenza rintracciabilità). Si raccomanda di insegnare agli alunni queste indicazioni;



Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"
via Matteotti, 4 – 21013 Gallarate (VA)

☎ 0331-774605
☎ 0331- 770379

☎ 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

✉ : falcone@isfalconegallarate.it
✉ : vais023006@istruzione.it
✉ : vais023006@pec.istruzione.it

- 10) Al termine delle lezioni l'assistente di turno verificherà il contenuto delle celle e segnalerà le eventuali difformità allo scrivente;
- 11) Accordarsi con i docenti delle classi prime per l'utilizzo delle preparazioni relative a tagli di verdure o preparazioni di base;
- 12) Accurata cura e pulizia finale degli ambienti e delle attrezzature, comprese cappe e plonge, gettare le preparazioni inutilizzabili o di quantità irrisoria.

Il responsabile dell'indirizzo
Silvano Gomaraschi

Il Dirigente scolastico

Ing. Vito Ilacqua

*(firma autografa sostituita a mezzo stampa
Ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs n. 39/1993)*