



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI – GRAFICO.PUBBLICITARIO

SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO

CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA
Prot. 0012698 del 12/10/2022
IV (Uscita)

Ai direttori di Laboratorio Sala e Cucina
Ai docenti di laboratorio di Sala e cucina
Agli Assistenti tecnici
Al d.s.g.a.

Oggetto :Organizzazione menù e programmazione acquisti a.s. 2022.23; organizzazione esercitazioni.

Si comunica che dal giorno 17 ottobre 2022 avranno inizio le Esercitazioni pratiche in laboratorio.

I sig.ri docenti devono:

1. Programmare le attività di esercitazione tenendo conto della programmazione curricolare;
2. Istruire tutti gli alunni sulle indicazioni contenute nei regolamenti di uso dei laboratori in modo particolare per quanto attiene norme di sicurezza e di abbigliamento;
3. Attenersi per il proprio abbigliamento alle medesime regole contenute nel Regolamento.

I sig.ri docenti daranno lettura in classe del Regolamento d'uso dei laboratori.

Si invia altresì i Direttori di laboratorio a verificare il puntuale rispetto dei Regolamenti e

- a) Che i regolamenti siano affissi nei laboratori di competenza;
- b) Che siano affissi nei laboratori l'elenco dei beni presenti e custoditi con il numero d'inventario;
- c) Che tutti i beni custoditi siano forniti del regolare numero d'inventario; si rammenta che i direttori di laboratorio sono sub-consegnatari.

Si comunica che per motivi di programmazione e pianificazione degli acquisti di derrate alimentari nonché di organizzazione e gestione dell'economato, **tutte le richieste** per l'acquisto delle materie prime per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche di laboratorio di cucina/pasticceria e sala/bar devono presentate il **lunedì, entro le ore 14,00, per la settimana successiva** della data dell'esercitazione stessa e controfirmate dai rispettivi coordinatori di reparto.

Tale tempistica consentirà il razionale utilizzo delle derrate e il controllo del rispetto del budget di esercizio.

La modulistica dovrà essere compilata rispettando l'ordine delle categorie merceologiche sull'apposito modello che si allega ed essere complete di **tutto l'occorrente** per la buona riuscita dell'esercitazione, evitando così ripetute "integrazioni" al menu del giorno che oltre a rallentare lo svolgimento delle mansioni degli addetti all'economato e causare ritardi ai tempi di elaborazione e esecuzioni delle preparazioni del giorno, vanno ad alterare lo stoccaggio merci e la pianificazione degli acquisti.

Eventuali integrazioni **urgenti** saranno valutate e autorizzate in base a essenzialità e disponibilità.

Tutte le richieste che saranno presentate e che non sono conformi ai criteri indicati non saranno prese in considerazione.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI – GRAFICO.PUBBLICITARIO

SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO

CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Si comunica inoltre che qualsiasi variazione, modifica e/o sospensione andrà comunicata tempestivamente e con largo anticipo all'economato (fatto salvo imprevisti non imputabili al docente in esercitazione,) per evitare sprechi e/o acquisti di generi alimentari deperibili e/o inutilizzabili.

Si prega altresì di verificare le quantità di acquisti da fare in relazione alla numerosità della classe.

Gli acquisti per eventuali manifestazioni o eventi sia interni che esterni dovranno essere conteggiati a parte con apposita modulistica che sarà inviata al più presto.

Per quanto concerne le rimanenze e la conservazione di alimenti preparati e non consumati (ad es. biscotti, torte, etc..) si raccomanda di attenersi scrupolosamente al regolamento HACCP e di rendere come reso le confezioni intere per il loro riutilizzo.

Come già comunicato il budget settimanale di spesa è pari, complessivamente a € 400,00 settimanali per Laboratorio (400 € per tutte le esercitazioni di Cucina e € 400 per tutte le esercitazioni di sala). La riduzione del budget è dovuta al calo considerevole del pagamento del contributo da parte delle famiglie. Una ripresa del pagamento potrà significare il ripristino del budget abituale, pur dovendo tener conto degli aumenti spropositati delle derrate alimentari e di consumo.

I laboratori di sala e cucina sono "spazi didattici" dedicati allo svolgimento delle esercitazioni degli alunni. Pertanto i docenti tutti devono attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenuti nei Regolamenti d'uso, regolarmente affisso nei locali.

In modo particolare si rammenta che :

1. È consentito la permanenza alla sala bar solo per il tempo necessario alla consumazione come da Progetto "Open Bar";
2. L'ingresso in cucina è consentito solo con la divisa prevista sia da parte degli alunni che dei docenti: ai docenti che svolgono attività in con-presenza dovranno essere fornite delle divise usa e getta;
3. Non è consentito il consumo dei prodotti delle esercitazioni in cucina: l'eventuale consumazione dei prodotti delle esercitazioni può avvenire solo nella sala.

Per ogni ulteriore indicazioni è necessario uniformarsi alle indicazioni fornite dai Regolamenti.

Si allega orario di funzionamento del Magazzino per consentire la razionale organizzazione del lavoro.

Nel rispetto dei ruoli e delle competenze desideriamo ringraziarvi della Vostra preziosa collaborazione.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Mario Sironi

Documento firmato digitalmente ai sensi del
c.d. Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connesse