Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli " - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q
www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it – rnrh01000q@pec.istruzione.it

Circolare numero 351

Riccione 13/02/2026

A tutto il personale docente e non docente

Al D.S.G.A.

Oggetto: Il valore del nostro Bar didattico e Ristorante Didattico: esercitazioni laboratoriali per sostenere il nostro futuro. Accesso alle aree dei laboratori dei vari settori. Divieto di accesso al personale estraneo e non interessato alle esercitazioni.

Si porta all'attenzione di tutto il personale della scuola, docente e non docente, una tematica di fondamentale rilievo presentata durante il Consiglio di Istituto da alcuni docenti relativa al valore didattico delle esercitazioni laboratoriali professionalizzanti della nostra scuola.
Vi ringraziamo per aver scelto di fare colazione/pranzare presso il nostro Bar Didattico e Ristorante Didattico. La vostra presenza rappresenta un fondamentale contributo alla formazione dei nostri studenti che possono pertanto sperimentare attività formative professionalizzanti di alto livello.

A cosa serve il "ticket"?
Il contributo richiesto (il ticket) non ha finalità di lucro, bensì serve a coprire le spese vive del servizio: materie prime di qualità, utilizzo delle attrezzature, utenze e materiali didattici.

Perché è importante pagare il ticket?
Ogni pasto o bevande consumati e regolarmente saldati permettono al ristorante didattico e al bar didattico di:

1. **Garantire materie prime di qualità:** permettere agli studenti di lavorare con ingredienti eccellenti per imparare a valorizzare i prodotti del territorio.
2. **Sostenere l'inclusione:** garantire che il progetto possa continuare a offrire opportunità formative a tutti gli allievi.
3. **Insegnare il valore del lavoro:** gli studenti apprendono che ogni servizio ha un costo e che la sostenibilità economica è parte integrante della professionalità.

Il pagamento del ticket non è solo un atto burocratico, ma un **gesto di rispetto e sostegno** verso i nostri studenti che si impegnano con passione per diventare i professionisti di domani.

Si riportano pertanto di seguito alcune disposizioni generali di un corretto comportamento deontologico che si richiede vengano sostenute e rispettate da tutta la Comunità scolastica:

L'accesso alle aree laboratori è consentito alle classi in esercitazione ed ai docenti in servizio in quelle classi o ai responsabili di laboratorio per esigenze legate alla loro funzione.
E' assolutamente vietato l'accesso e la sosta nei laboratori a tutto il personale non interessato dalle esercitazioni o a persone estranee anche quando i laboratori non sono occupati dalle classi in esercitazione.
Studenti e docenti, personale non-docente non impegnati nelle lezioni curricolari e/o progettuali, possono eccezionalmente entrare nei vari reparti del "Laboratorio Cucina e di Sala e vendita"" solo previo consenso del D.S. e accompagnati dal personale autorizzato all'accesso a tali aree. L'accesso di estranei alle aree di preparazioni degli alimenti (area cucina e prodotti dolciari) durante le esercitazioni è vietata.
Coloro che vi accedono devono sempre adeguarsi alle precauzioni igieniche e di sicurezza sui luoghi di lavoro. E' indispensabile pertanto disporre di indumenti specifici, compreso il copricapo, e di calzature idonee.
Nei laboratori:

1. Tutti gli studenti e al personale docente e non-docente hanno l'obbligo di osservare un comportamento consono alla propria figura professionale, mirato alla serietà, all'autocontrollo e alla disciplina. Il personale docente e non-docente in servizio durante le esercitazioni pratiche **deve rimanere al proprio posto di lavoro**, nel reparto assegnato, ovvero nel caso di docenti, nell'area ove operano gli studenti del proprio gruppo di lavoro.
1. Gli studenti e il personale docente e non-docente devono rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene.

In particolare si ricorda quanto segue:
Divisa. Gli studenti e il personale docente e non docente in servizio presso il laboratorio, possono partecipare alle attività pratiche solo se indossano la divisa di settore (grembiule bianco per gli educatori e per i docenti di sostegno), completa, pulita e ordinata. La divisa deve essere indossata negli apposti spogliatoi/servizi del laboratorio ed utilizzata esclusivamente durante l'attività di laboratorio.

Preparazioni e servizio specifiche di laboratorio:
Le preparazioni effettuate durante le esercitazioni pratiche devono essere di regola in stretta connessione con le esigenze di tipo didattico e non devono necessariamente concludersi con l'attuazione di un menu completo, specie per quanto si riferisce agli studenti del primo biennio.
I pasti devono essere preparati **esclusivamente e limitatamente** al numero di studenti che effettuano le esercitazioni congiunte sala e vendita/enogastronomia/prodotti dolciari e dei loro docenti in servizio. **Le porzioni eventualmente rimaste dovranno essere confezionate ed etichettate come take away e inserite nei frigoriferi dedicati posti al centralino. Non è possibile far portare cibi all'esterno dell'istituto, da allievi o personale della scuola, in altra modalità.**
La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienze e di studio, è parte integrante della didattica, non è una sospensione dell'attività paragonabile alla ricreazione o alla pausa pranzo. Gli studenti dovranno pertanto tenere un comportamento finalizzato al pieno rispetto delle regole del galateo.
Compatibilmente con le competenze acquisite dagli studenti, il servizio verrà organizzato in modo da riprodurre le dinamiche relazionali tra cliente e personale di servizio in un ristorante. Durante la consumazione delle preparazioni non è pertanto consentito agli studenti di abbandonare i tavoli, senza autorizzazione del docente; le modalità di comunicazione tra commensali dovranno essere adatte al contesto descritto.
I docenti devono essere presenti e gestire l'attività come esperienza didattica, non mera sorveglianza.

La gratuità del consumo dei pasti è limitata a:
- **studenti direttamente coinvolti nelle esercitazioni**
- **docenti tecnico-pratici e Assistente Tecnico in servizio durante le esercitazioni**

Sono ammessi al consumo di pasti, solamente dietro versamento di un contributo (da determinarsi per tipi di menu) attestato dalla presentazione del ticket: il personale docente e non-docente.
I ticket relativi al ristorante didattico dovranno essere presentati al centralino della scuola durante la mattinata entro le ore 11.
Le esercitazioni di bar devono essere organizzate, sempre in stretta correlazione con le esigenze didattiche. La preparazione delle bevande deve essere rigorosamente controllata e contenuta entro limiti quotidiani legati all'esercitazione.
Le bevande preparate durante le esercitazioni pratiche potranno essere assaggiate gratuitamente, dagli studenti addetti alle esercitazioni(solo su autorizzazione del docente di sala e vendita) e dai docenti tecnico -pratici di sala e vendita in servizio.
Per il personale dell'Istituto, previo versamento del contributo attraverso il totem della scuola che rilascerà apposito ticket, sarà possibile consumare solamente presso il bar didattico.
Fuori da quanto disposto nelle precedenti disposizioni, **non è consentito ammettere ospiti al consumo di pasti o di bevande**
Si rimanda infine alle Disposizioni di servizio per l'organizzazione delle attività di magazzino predisposte dal DS e dal DSGA:

Siamo grati per la vostra collaborazione e condivisione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Pasquale D'Andola
(documento firmato digitalmente in base
al codice dell'amm.ne digitale)