



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" – Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITE – ACCOGLIENZA TURISTICA – PRODOTTI DOLCIARI INDUSTRIALI e ARTIGIANALI
Sede Centrale Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - Cod. Mecc. FRRH030008
Sede Succursale PALIANO loc. S. PROCOLO (ENOGASTRONOMIA) - Cod. Mecc. FRRH03002A
Codice meccanografico CONVITTO: FRVC020004 mail: convitto@alberghierofiuggi.edu.it
Telefono: 0775- 533614 - frrh030008@istruzione.it; frrh030008@pec.istruzione.it SITO WEB: www.alberghierofiuggi.it
codice fiscale: 92070770604 codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

REGOLAMENTO



BAR DIDATTICO BUONARROTI

Delibera del Consiglio di Istituto n. 151 del 21/02/2022 – VERBALE n° 7

PREMESSA

L'Istituto per fornire a tutti gli alunni la preparazione adeguata al corso di studi frequentato e per garantire il raggiungimento delle competenze trasversali e professionali in uscita ha implementato per l'indirizzo alberghiero le attività laboratoriali di sala, cucina e accoglienza turistica. Nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, verrà attivato il progetto **Bar Didattico Buonarroti** con la modalità di impresa formativa simulata.

Con essa si tende a riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese nel corso degli studi. In tale attività sarà prevista anche la presenza di ragazzi con bisogni educativi speciali i quali saranno impegnati soprattutto in attività che possano portare gli studenti ad una crescita della propria autostima.

Art. 1 – ORARI DI APERTURA

L'accesso al **Bar Didattico Buonarroti** ubicato all'interno dell'Istituto, plesso sede centrale via G. Garibaldi 1, necessita di un'opportuna regolamentazione.

Tale servizio, in quanto svolto all'interno di un'istituzione scolastica, è limitato alla sola distribuzione e consumo di alimenti e bevande e non è da intendersi come luogo di ritrovo e soprattutto di lunghe soste.

L'accesso al bar didattico sarà possibile dalle ore 8.20 alle ore 14.00 per massimo N° 2 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, anche a rotazione, anche se programmati, che saranno concordati all'interno del Dipartimento Tecnico-Pratico.

Nei giorni in cui non può essere garantita la disponibilità degli studenti (ad es. assemblee di istituto, viaggi di istruzione ecc.) il servizio verrà sospeso.

Art. 2 – STUDENTI

Il servizio bar sarà curato dagli studenti delle classi seconde, terze, quarte e quinte dell'indirizzo Enogastronomia e di Accoglienza Turistica.

Gli studenti possono usufruire dei servizi di ristoro del bar didattico dell'Istituto esclusivamente durante le pause ricreative.

Art. 3 – PERSONALE IN SERVIZIO

L'utilizzo del servizio ristoro è consentito al personale in servizio durante le pause dell'attività connessa all'orario di lavoro.

Per il personale ATA è consentita 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 – PERSONALE ESTERNO

L'accesso al servizio di ristoro della scuola è consentito agli esterni solo se espressamente autorizzati dal D. S. o dal D.S.G.A.

In ogni caso gli esterni dovranno essere identificati e, se del caso, forniti dell'apposito green pass e pass di visitatore.

Art. 5 – DIVIETO SOMMINISTRAZIONE ALCOLICI

Nei locali del **Bar Didattico Buonarroti** non è consentito servire né consumare alcolici di alcun tipo, anche di provenienza esterna.

Art. 6 – DIVIETO DI FUMO

Per tutti, compresi i visitatori, nei locali del bar è vietato fumare.

Art. 7 – MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

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 comunque ridotto leggermente maggiorato rispetto alle spese sostenute e maggiorato.

L'eventuale utile servirà all'acquisto di macchinari e/o attrezzature e/o servizi a scopo didattico (stampante 3D, ricopritrice per glassa di zucchero, applicativi per gestione bar, ecc.)

Per le consumazioni verranno predisposti dei sistemi di pagamento tipo card elettroniche o ticket che, previo versamento del relativo importo, possono essere ritirati presso un apposito INFO POINT sito nella sede centrale. Al momento della consumazione gli addetti al Bar provvederanno ad annullare uno spazio del ticket per ogni consumazione oppure a scaricare l'importo consumato con apposita card elettronica. Il versamento verrà effettuato secondo modalità che ne garantiscano la tracciabilità (bonifico, bollettino c/c postale) che verrà esplicitata con apposita comunicazione diramata a tutto il personale.

Art. 8 – DISPOSIZIONI FINALE

Tutto il personale Docente e ATA garantirà il rispetto delle presenti disposizioni. Per quanto non espressamente indicato si rimanda al Regolamento d'Istituto vigente.

Il presente regolamento è subordinato al rispetto delle normative superiori:

1. Misure per il contenimento dell'emergenza epidemiologica;
2. Sicurezza nei luoghi di lavoro
3. Autorizzazioni ed oneri fiscali
4. HACCP
5. Ogni altro onere connesso all'attività in oggetto

Che restano nella responsabilità del Dirigente Scolastico

Il Dirigente Scolastico

Dott. Ing. Cozzolino Francesco

(Documento firmato digitalmente ai sensi del CAD D.Lgs 7 marzo 2005, n.82)