



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo Professionale Statale Agrario " Servizi per l' Agricoltura, lo sviluppo rurale, la valorizzazione
dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane".

I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801

Corso Serale per adulti Indirizzo Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Cod. mecc. NARH090505

PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT

Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257 - **Castellammare di Stabia (NA)**

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23; **Plesso OIERMO:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053

Agerola (NA): Cod. Mecc: NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

Al I Collaboratore

Al II Collaboratore

Ai Responsabili di sede

Ai Docenti dei Laboratori di Enogastronomia e Sala-vendita

Assistenti amministrativi dell'Ufficio gestione magazzino

Assistente tecnico addetto al magazzino

Agli Assistenti tecnici di Enogastronomia e Sala e cucina

Alla RSU

Al RLS

Al DSGA

Al Personale ATA

All'Albo e al Sito Web

Procedure Haccp

Si segnalano gli adempimenti da rispettare necessari alla razionalizzazione e al buon funzionamento delle attività di programmazione, distribuzione degli alimenti e gestione del magazzino dell'Istituto. Preliminarmente, appare utile precisare le mansioni specifiche di tutti gli operatori che operano nei laboratori di enogastronomia e Sala e vendita dell'Istituto.

Il personale interessato è il seguente:

- **Docenti dei Laboratori di Enogastronomia e Sala e vendita.**

Hanno il compito di insegnare promuovendo lo sviluppo umano, culturale, civile e professionale di tutti gli alunni loro assegnati, perseguendo gli obiettivi previsti dall'ordinamento scolastico. Tra i loro compiti vi è anche quello di inserire nella programmazione didattica l'HACCP e di conseguenza applicare e far applicare agli studenti tali procedure. **Sono responsabili della vigilanza** degli studenti durante l'intera attività didattica.

- **Assistenti amministrativi dell'Ufficio gestione magazzino**

Si occupano e sono responsabili della gestione patrimoniale della tenuta dei registri dei beni di proprietà dell'Istituto e della tenuta della contabilità di magazzino (carico/scarico della merce) e collaborano strettamente con i Docenti e l'Assistente tecnico, addetti al magazzino nelle fasi di approvvigionamento, acquisto, controllo dei prodotti acquistati, stoccaggio e distribuzione dei beni alimentari, confronto dei preventivi e controllo delle scadenze.

- **Assistente tecnico addetto al magazzino**

Si occupa ed è responsabile della ricezione delle merci da parte dei fornitori e provvede alla

preparazione e alla consegna delle stesse. **Si occupa ed è responsabile** dell'approvvigionamento stoccaggio e distribuzione delle merci acquistate, nonché del controllo delle stesse in ordine alla qualità, alla quantità della fornitura e alla scadenza delle derrate.

- **Assistenti tecnici di Enogastronomia e Sala e cucina**

Collaborano e sono responsabili per quanto di loro competenza, attivamente con i Docenti per le esercitazioni didattiche degli alunni. Hanno il compito e la responsabilità di custodire il laboratorio di propria competenza in perfetta efficienza, in modo da assicurare sempre la funzionalità dello stesso per le esercitazioni degli alunni.

Collaborano e sono responsabili con i Docenti per l'assistenza e il controllo sugli allievi e sulle attività didattiche in atto. **Gestiscono e sono responsabili** della conservazione degli alimenti anche attraverso l'impiego di strumentazioni di settore di cui curano l'ordinaria manutenzione.

In collaborazione con l'A.T. addetto specificatamente al magazzino, provvedono e sono responsabili della preparazione e della successiva consegna dei prodotti ai Docenti tecnico-pratici per le esercitazioni giornaliere, controllando la quantità, la qualità dei prodotti e la loro scadenza.

Al termine delle lezioni **sono responsabili** del riordino e della manutenzione di tutte le attrezzature utilizzate per le esercitazioni.

- **Al personale ATA – Collaboratori scolastici**

Assicurano e sono responsabili quotidianamente della perfetta pulizia dei laboratori e del magazzino. Sono responsabili della pulizia accurata delle attrezzature, ad ogni cambio di classe.

Per la pulizia delle superfici sarà impiegato il disinfettante in dotazione, conforme alla normativa in vigore.

- **Ai Responsabili di sede**

Sono responsabili del controllo del rispetto delle norme condivise, quale punto di riferimento e di aiuto per tutto il personale in servizio nei laboratori di enogastronomia, sala e vendita e del magazzino.

– Tutto il Personale in indirizzo ha la responsabilità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, con l'obbligo di tenere sotto controllo le proprie produzioni e seguire rigorosamente l'applicazione del piano HACCP d'Istituto.

– **Si raccomanda rigorosamente** il divieto di uso, sia in cucina, che in sala, di bracciali, orologi, anelli, piercing, smalto per le unghie. Il divieto rigoroso è valido sia per gli alunni che per i docenti e per tutto il personale tutto.

- Nei laboratori è **obbligatorio avere la divisa.**

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Giuseppina Principe
firma autografa omessa
ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n. 39/1993

