

# REGOLAMENTO PROGETTO “BAR DIDATTICO”

approvato nella seduta del Consiglio d’Istituto del 04/09/2023 Delibera n. 5

## Abstrat del Progetto:

### DESCRIZIONE

I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione considerano i percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento (ex ASL così ridenominati dall’art. 1 co. 784, della L 30 dicembre 2018 n 145), come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento nel percorso di studio. Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative ed il mondo del lavoro, i PCTO rappresentano una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che promuovano la cultura del lavoro esaltando i rapporti tra scuola, aziende e territorio, al fine di ottenere figure professionali sempre più adatte alle esigenze richieste dalle strutture ricettive.

### FINALITÀ

- Preparare gli allievi al contatto con il pubblico, offrire agli stessi le conoscenze e gli strumenti idonei ad interagire in modo autonomo con “l’ospite” e “la brigata, non solo di settore, ma anche con gli altri reparti”.
- Fornire gli strumenti idonei a facilitare le relazioni interpersonali interpretando correttamente i vari linguaggi;
- Preparare i discenti a gestire tabelle di carico e scarico e modulistica di settore.

Considerando che la realtà locale è caratterizzata da una forte presenza di attività di pubblico esercizio a conduzione familiare, si intende trasferire agli alunni, i fondamenti per l’esercizio di una piccola imprenditorialità: sviluppando l’applicazione delle regole del galateo e la capacità di “ascoltare”, comprendendo gli aspetti positivi e negativi del reclamo, la capacità di impostare la linea di servizio e l’allestimento del piano di lavoro, la predisposizione di un listino prezzi in relazione sia alle bevande/pietanze proposte, sia al contesto operativo, nonché intensificare manualità e velocità nel servizio.

Una attività che non sarà più simulazione, ma consentirà agli allievi di percepire e vivere il mondo ristorativo concreto trasportato all’interno della scuola.

L’obiettivo finale sarà quindi non solo la realizzazione, la distribuzione e gestione di uno o più prodotti sul modello di **impresa simulata**, ma anche la cura degli aspetti comunicativi e collaborativi, tra i tre settori che compongono l’impresa alberghiera: settore Accoglienza Turistica, settore Enogastronomia, ed Ospitalità alberghiera e settore Sala e Vendita.

**Art. 1** - Il servizio offerto dal laboratorio “Bar Didattico” è curato dagli studenti delle classi terze, quarte e quinte dell’indirizzo Enogastronomia, Sala e vendita, ove possibile con la partecipazione delle classi seconde.

Le attività laboratoriali svolte dai ragazzi, rientrano nell’ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento, programmate da tutto il consiglio di classe. Sarà, pertanto, necessario pubblicare i previsti turni di servizio per le classi terze, quarte e quinte, secondo un calendario definito dai tutor PCTO sul registro elettronico per i docenti della classe e in stampa da consegnare alla vice presidenza.

**Art. 2** – La partecipazione al progetto “Bar Didattico” è considerata **PRIORITARIA**, pertanto i docenti curricolari sono invitati ad offrire la massima collaborazione e ad organizzare la propria attività didattica tenendo conto della calendarizzazione del servizio programmato.

Tutto il personale Docente e ATA si impegna a garantire il rispetto delle presenti disposizioni.

**Art.3** – **L’accesso** al laboratorio “Bar Didattico” è regolamentato come segue:

- L’utilizzo del servizio ristoro è consentito al personale in servizio durante le pause dell’attività connessa all’orario di lavoro.
- L’accesso è riservato agli allievi in servizio, al personale Docente, ATA e ad eventuali ospiti esterni (ad esempio genitori in attesa di colloquio con i Docenti,).

- Gli studenti possono usufruire dei servizi di ristoro del bar didattico dell'Istituto esclusivamente durante gli orari ei giorni stabiliti, previa esibizione del cartellino della propria classe.
- Al personale ATA è consentito 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.
- 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 forniti dell'apposito pass di visitatore.

**Art.4 – Il servizio** si svolgerà nei seguenti giorni della settimana rispettando i seguenti orari;

*Ritiro ordinazioni bevande (acqua o altro) per gli Alunni, in aula*

DA LUNEDÌ A SABATO	DALLE ORE 9:30	ALLE ORE 13:00
--------------------	----------------	----------------

*Servizio ordinazioni bevande (acqua o altro) per gli Alunni, in aula*

DA LUNEDÌ A SABATO '	DALLE ORE 9:30	ALLE ORE 13:00
----------------------	----------------	----------------

*Servizio vivande, caffetteria e bevande riservato ai soli Docenti, al Personale in servizio ed agli eventuali Ospiti, all'interno del laboratorio "Bar Didattico"*

DA LUNEDÌ A SABATO	DALLE ORE 9:30	ALLE ORE 13:00
--------------------	----------------	----------------

N.B.: Eventuali variazioni di orario, saranno consentite solo per validi motivi didattici e saranno concordate con il responsabile del progetto e autorizzate dal Dirigente Scolastico.

**Art.5** - I turni di servizio, sono predisposti dal gruppo di lavoro, in accordo con il D.S. e i Responsabili di Plesso ed affissi in ogni aula e reparto, al fine di informare preventivamente tutte le componenti (personale ATA, Docenti e Alunni). Essi possono subire variazioni in relazione alle diverse situazioni, che potranno presentarsi durante l'intero anno scolastico equindi verranno aggiornati di conseguenza.

**Art.6 - La fruizione** del servizio è regolamentata come segue:

- L'accesso al bar didattico per gli alunni, i docenti e il personale ATA è consentito nei giorni e negli orari sopra indicati.
- E' doveroso attenersi strettamente agli orari indicati, al fine di evitare inconvenienti o ostacoli alla normale attività didattica e garantire, inoltre un servizio corretto in ogni suo aspetto.
- Nei giorni in cui non può essere garantita la disponibilità degli studenti (ad es. assemblee di istituto, viaggi di istruzione sospensione dell'attività didattica ecc.) il servizio è sospeso.
- Il servizio, in quanto svolto all'interno di un'istituzione scolastica, è limitato alla sola distribuzione e consumo di alimenti e bevande.
- Non è consentito sostare nei laboratori per motivi diversi dall'utilizzo del servizio ristoro. I locali dove avviene la fruizione non sono da intendersi come luogo di ritrovo e soprattutto di lunghe soste. Diversamente cibi e bevande acquistati al bar vanno consumati in aula.
- Non è possibile introdurre alimenti di provenienza esterna.
- Nei locali del Bar Didattico non è consentito servire né consumare alcolici di alcun tipo, anche di provenienza esterna.
- Sarà possibile una consumazione costituita da una bevanda, uno snack salato o un dolce, così come da menù ciclico affisso al bar.
- I fruitori del servizio, che non potranno recarsi nel locale laboratorio "Bar Didattico", ordineranno tramite l'alunna/o di riferimento (rappresentante di classe) che trasmetterà l'ordinazione ai reparti e il servizio verrà effettuato "*in camera - aula*" solo durantegli orari prestabiliti.

**Art.7 – Il Servizio di riscossione e di gestione degli utili** è regolamentato come segue:

- L'eventuale utile servirà all'acquisto di macchinari e/o attrezzature e/o servizi a scopo didattico.
- Per le consumazioni verranno predisposti sistemi di pagamento elettronico attraverso la piattaforma digitale PAGOPA.
- Al momento della consumazione, gli allievi addetti alla cassa provvederanno all'accettazione del ticket PAGO PA. In alternativa è possibile prevedere l'acquisto di app dedicata su telefono cellulare che consente direttamente di gestire ordinazioni e pagamenti.

**Art. 8** – Il presente regolamento è subordinato al rispetto delle normative superiori:

- Sicurezza nei luoghi di lavoro
- Autorizzazioni ed oneri fiscali
- HACCP
- Regolamenti di laboratorio e utilizzo delle attrezzature.
- Ogni altro onere connesso all'attività in oggetto.

**Art.9** - Gli allievi di servizio hanno l'obbligo di firmare la propria presenza (entrata e uscita) al reparto, su apposito registro, che verrà istituito e controllato giornalmente dal tutor o responsabile del progetto.

**Art.10** - Gli allievi di servizio dovranno indossare la divisa completa e si presenteranno al reparto rispettando le norme HACCP e COVID19. Non saranno ammessi al servizio allievi senza divisa o con divisa incompleta.

**Art.11** - Nel caso si verificassero anomalie o guasti agli impianti o alle suppellettili, gli allievi di servizio, al fine di evitare incidenti e disfunzioni, dovranno comunicarlo tempestivamente al Docente Coordinatore o altro I.T.P. di laboratorio oppure all'Assistente Tecnico di laboratorio.

**Art.12** - Le ore di servizio al Bar Didattico dovranno essere considerate come **ore di lezione**, durante le quali, l'allievo dovrà rispettare tutte le norme specifiche che regolano il servizio al reparto, nonché, le norme del regolamento interno dell'Istituto.

**Art.13** - Non è permesso agli allievi che non siano in servizio di trattenersi nei laboratori.

**Art.14** - A conclusione di ogni servizio, l'allievo responsabile, prima di lasciare il reparto, dovrà accertarsi che tutto sia stato rimesso in perfetto ordine. Tutte le operazioni di rimessa a posto saranno controllate dall'Assistente Tecnico di reparto, il quale avrà cura di controllare il corretto svolgimento del servizio.

**Art.15** - Eventuali rotture di materiale operativo, di utensileria, di attrezzature e macchinari, dovranno essere registrate quotidianamente su apposito registro "rotture e guasti" annotando: il genere di cosa, le quantità distrutte, la motivazione dell'incidente avvenuto e il nome della persona che lo ha causato. Tale operazione sarà a cura degli allievi responsabili di ogni reparto, che avranno cura di comunicare tutto all'Assistente Tecnico del settore in cui si è verificata la rottura.

**Art.16** - Trattandosi di un progetto in via sperimentale, tale regolamento potrà subire eventuali modifiche, sia agli eventi qui nonconsiderati, sia a quelli che via via potranno manifestarsi.

**Art.17** - Per quanto non espressamente indicato si rimanda al Regolamento d'Istituto vigente.