



Circolare N. 317

Riccione, 11 Gennaio 2018

A tutti gli allievi di Cucina e Sala-Bar
Ai docenti ITP di Cucina e Sala
Alla Magazziniera
Agli A.T. di cucina e Sala
Ai collaboratori Scolastici assegnati ai laboratori
Alla DSGA

Oggetto: Regolamento distribuzione di acqua microfiltrata e uso dei piatti nei laboratori

- Gli studenti che accedono ai laboratori di Cucina e Sala Bar per le esercitazioni **non possono** utilizzare i distributori dell'acqua microfiltrata per uso personale;
- I docenti di Sala-Bar, in abbinamento alle classi di cucina, dovranno predisporre n.2 caraffe (in plastica) di acqua microfiltrata e portarle in cucina all'inizio di ogni esercitazione,
- Per le classi di Pasticceria e comunque senza abbinamento con la Sala saranno gli Assistenti Tecnici o i Collaboratori Scolastici a predisporre le 2 caraffe;
- I docenti di cucina dovranno inserire nell'ordine giornaliero i bicchieri di plastica da utilizzare nel proprio laboratorio esclusivamente durante le esercitazioni;
- Ogni laboratorio di cucina è stato dotato di piatti in ceramica per le degustazioni, tali piatti potranno essere lavati presso l'office abbinato, dagli allievi della classe di Sala, oppure, se la classe non avesse abbinamento, direttamente nel laboratorio di cucina;
- **Nei laboratori di sala-bar è fatto divieto di utilizzo di stoviglie in plastica, per i laboratori di cucina e pasticceria sono permessi i soli bicchieri.**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli
(documento firmato digitalmente in base
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 83/2005)