



ISTITUTO SUPERIORE IIS S. MARCO A. "ITCG-LC LS IPA SPEZZANO A."

87018 SAN MARCO ARGENTANO (CS) - Via D. Alighieri, 9 - Tel. 0984512523

Codice Mecc. CSIS06700R – C.F. 98094090788

codice univoco ufficio UF10SP Codice Ipa istsc_cs06700r

e-mail: csis06700r@istruzione.it PEC: csis06700r@pec.istruzione.it

Sito web: www.iissanmarcoargentano.edu.it

REGOLAMENTO ESERCITAZIONI PRATICHE – IPSEOA

VISTO IL D.l. 129/18, art.26 c.1- 2 – 3; art.45 c.2 l.f

VISTO IL DPR 275/99;

VISTO LA nota prot. 51/DIP/Segr. MIUR del 13 gennaio 2005 (la circostanza che le esercitazioni pratiche speciali rispondano a finalità esclusivamente didattico-formative induce a ritenere che sia applicabile l'ART.13 A n.1, lettera i della DIRETTIVA COMUNITARIA N.88/CEE);

VISTO LA nota prot.2005/68747 del 18 aprile 2005;

VISTA LA nota prot.5430/400 del 26 ottobre 1974;

Facendo riferimento specifico alla nota 51/Dip/segr del 13 gennaio 2005, si riporta quanto segue: le esercitazioni pratiche nell'ambito dell'offerta formativa dell'IPSEOA hanno valenza didattico-formativa ed equivalgono, a tutti gli effetti, alle discipline della prima e seconda area. L'area di professionalizzazione che si svolge nel triennio prevede un numero di ore destinato alle esercitazioni pratiche speciali, simulate o da realizzarsi in situazioni reali di lavoro. Ciò è finalizzato, in particolare all'acquisizione e sviluppo di competenze quali:

- Disponibilità a lavorare in team;
- Sperimentazione di un reale ambiente lavorativo e conoscenza della "clientela";
- Implementazione di capacità progettuali e organizzative.

Sottolineata quindi l'importanza delle attività di esercitazioni pratiche di cucina, sala, bar, accoglienza; considerando la possibilità di rivolgere tali attività entro e fuori l'istituto; tenuto conto che tali esercitazioni didattiche sono inserite nella normale programmazione curriculare dell'istituto;

IL CONSIGLIO DI ISTITUTO

PRESO ATTO della necessità di mantenere una forte immagine dell'istituto sul territorio;

VERIFICATA la possibilità da parte dell'istituto di intervenire in manifestazioni di notevole importanza istituzionale e turistica che divengono momenti professionalmente qualificati per la formazione degli allievi; APPREZZATA la disponibilità e il forte impegno del Dirigente Scolastico, dello Staff e di tutto il personale professionale addetto all'indirizzo in questione;

CONSIDERATO che la maggior parte di queste occasioni, sia interne all'istituto che esterne, si presentano come forma di autofinanziamento;

DELIBERA ALL'UNANIMITA'

Di approvare il progetto "RISTORANTE E BAR DIDATTICO DELLA SCUOLA" che evidenzia come le attività finora delineate, inserite nel contesto curriculare e finalizzate alla partecipazione a manifestazioni interne ed esterne all'istituto, rappresentino occasioni fondanti per l'arricchimento culturale e professionale degli studenti.

RISTORANTE E BAR DIDATTICO DELLA SCUOLA

Il “Ristorante Didattico” è finalizzato all’ampliamento dell’offerta formativa dell’istituto e all’arricchimento delle attività laboratoristiche svolte dalle studentesse e dagli studenti. Una proposta innovativa che intende unire il sapere al saper fare e orientare le aspirazioni lavorative degli studenti ed aprire la didattica e l’apprendimento al modo esterno. Un'occasione di alternanza scuola – lavoro di eccezionale valore formativo per questi ragazzi svolta all’interno della loro scuola, supportati dai loro docenti direttamente a contatto con il pubblico.

Il Ristorante Didattico si trova nella sede dell’IIS di San Marco Argentano via D. Alighieri 9,

L'eventuale asporto verrà consegnato alla postazione del front-office al piano terra. Le esercitazioni pratiche sono definite e programmate didatticamente per anno scolastico. Tali lezioni si concludono con produzione di cibi e bevande nel rispetto delle vigenti normative di riferimento per quanto riguarda l’igiene alimentare, l’abbigliamento professionale, la sicurezza sul lavoro (vedi Regolamento specifico).

Per l’istituto tali esercitazioni sono la diretta realizzazione del proprio fine istituzionale: la creazione di competenze umane, professionali e di cittadinanza. Gli studenti, pertanto, già dal primo anno, frequentano i laboratori creando delle simulazioni di vere e proprie giornate “di lavoro aziendale”.

Tali simulazioni si declinano in:

- Laboratorio di cucina:
 1. Preparazione di prodotti alimentari dolci e salati per il servizio colazioni e bar;
 2. Produzione di pietanze per il servizio ristorante.
- Laboratorio di Sala/Bar
 1. Gestione del servizio bar destinato al personale interno all’istituto;
 2. Gestione del servizio “pranzo” in occasione delle simulazioni programmate.
- Laboratorio di Ricevimento
 1. Gestione accoglienza, allestimento di sale per eventi.

Le attività

- servizio di ristorazione per studenti, docenti e personale ATA dell’istituto che frequentano le attività pomeridiane.
- Servizio su prenotazione per famiglie degli studenti e Enti convenzionati
- servizio antimeridiano di bar e caffetteria per studenti e personale dell’istituto
- servizio snack: preparazione di spuntini (brioche, pizza, biscotti) distribuiti durante l’intervallo
- catering manifestazioni esterne su richiesta di organizzatori di eventi ed Enti convenzionati.
- pranzi a tema con progetto didattico

Le attività didattico-formative sono finalizzate all’acquisizione e allo sviluppo di abilità pratiche realizzate in situazioni reali di lavoro.

- **CHI PUO' ACCEDERE**

Al ristorante possono accedere **tutti gli Enti che collaborano a vario titolo allo sviluppo delle attività formative dei ragazzi, il personale della scuola, le famiglie degli studenti.**

Agli Enti è richiesta la disponibilità a firmare una convenzione con l'Istituto.

- **PRENOTAZIONI**

La prenotazione è necessaria e deve pervenire almeno 3 giorni prima chiamando al numero 0984/512523 (chiedendo del Prof. Amoroso o del A.T. Albore) oppure tramite e-mail all'indirizzo csis06700@istruzione.it
La segreteria amministrativa, quindi, **emetterà un avviso di pagamento.**

A fronte dei servizi del "Ristorante didattico" viene richiesto un rimborso, tramite emissione di avviso di pagamento Pagopa, delle spese vive sostenute relative alle derrate usate nelle esercitazioni didattiche maggiorate di una quota di spese generali a fronte dell'impiego e dell'usura delle attrezzature.

I proventi dai diversi tipi di attività didattico-formative dell'istituto, derivanti o collegati a esercitazioni didattiche e didattico-pratiche, sia ordinarie che straordinarie dei Laboratori professionali, hanno un marcato carattere di occasionalità, non ricorrendo la connotazione commerciale delle predette attività e non assumendo pertanto rilevanza ai fini I.V.A., come da Circolare Prot. 2005/68747 dell'Agenzia delle Entrate.

Il contributo volontario confluirà nel P.A. dell'Istituto così come segue:

Entrate

- **Contributi Volontari da Privati**

Uscite

- **Progetto "Ristorante Didattico"**