



Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Luigi Pirandello"

sezioni ad indirizzo: Classico, Scientifico, Linguistico, Bio-Socio-Sanitario Odontotecnico,
Alberghiero, Tecnico Ambiente e Territorio, Finanze e Marketing,
IPIA sede associata di Cianciana
Contrada Paratore, 135
92010 **BIVONA** (AG)

Tel.0922/983223-Fax 0922/986698-C.F. 80005230844 sul web: liceobivona.altervista.org
Mail : agis01700d@istruzione.it PEC: agis01700d@pec.istruzione.it

Decr. N. 366, del 21/1/2014

**A tutte le Componenti dell'Istituto
All'Albo dell'Istituto
All'Albo online
ATTI**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

11/11/14

VISTO il D.L. 16 aprile 1994 n. 297;

VISTA la Delibera n. 3 del Collegio dei Docenti del 10/12/2013;

VISTA la Delibera n. 10 del Consiglio di Istituto del 19/12/2014;

VISTO il D.I. 44/2001;

RITENUTO necessario regolamentare le esercitazioni di Sala e di Cucina aperte alle famiglie degli studenti e ad altri soggetti ospiti di questa Istituzione scolastica;

EMANA

il seguente Regolamento delle esercitazioni didattiche di Sala e Cucina aperte alle famiglie degli studenti e ad altri soggetti ospiti di questa Istituzione scolastica.

PREMESSA

Il progetto "*esercitazioni didattiche di Sala e Cucina aperte alle famiglie degli studenti e ad altri soggetti ospiti di questa Istituzione scolastica*" nasce con l'obiettivo sia di effettuare, in prossimità delle festività del S. Natale, della S. Pasqua, nel corso degli esami di qualifica e, comunque, alla

fine dell'anno scolastico, esercitazioni didattiche di Sala e Cucina alla presenza di soggetti esterni sia di dare un riscontro formale alle famiglie degli studenti del nostro Istituto rispetto alle competenze ed alle abilità acquisite dai ragazzi durante il loro percorso scolastico.

Questo progetto non vuole essere una ostentazione di capacità tecnico pratiche proprie del ruolo professionale di uscita, ma solo l'indicazione del livello di competenze raggiunto al momento della manifestazione, in modo tale da poter evidenziare, nel corso di tutto il periodo scolastico, la crescita professionale dello studente.

Le famiglie hanno così l'opportunità di vedere i propri figli all'opera nelle cucine, nella sala ristorante e alla reception dell'istituto e, grazie alla partecipazione a queste serate, si favorisce la socializzazione tra genitori della medesima classe e di classi diverse.

Tutte le iniziative hanno, inoltre, l'obiettivo di potenziare le capacità di confronto con i coetanei, sviluppare il senso di responsabilità individuale e collettivo, oltre che migliorare conoscenze e competenze specifiche del settore. Per tutti questi motivi si redige il Regolamento che disciplina in maniera sistematica le attività in esame.

DESTINATARI

Famiglie degli alunni di tutte le classi prime, seconde, terze, quarte e quinte, soggetti esterni istituzionali ospiti di questa Istituzione scolastica.

NUMERO DI CLASSI COINVOLTE PER OGNI MANIFESTAZIONE: NON PIU' DI DUE

- Non sono ammessi alla realizzazione della cena studenti di classi diverse da quelle calendarizzate.
- A tutti gli alunni delle classi impegnate devono essere assegnati compiti precisi in cucina, sala o ricevimento che i medesimi svolgeranno sotto la responsabilità del docente di riferimento.
- Gli studenti impegnati nella manifestazione ceneranno prima dello svolgimento della serata.
- Le classi calendarizzate saranno dello stesso anno scolastico (salvo casi eccezionali).

TEMPISTICA

I menù predisposti per la serata dovranno essere consegnati al D.S.G.A. nonché al magazzino e al bureau con due settimane di anticipo rispetto alla data dell'evento per consentire sia l'acquisto dei prodotti alimentari, sia la stesura dello stesso menù.

I menù dovranno contenere anche l'indicazione del costo pasto (cibo e bevande) pro capite. È da includere nel costo pasto anche il pasto per i ragazzi e per n°4/5 soggetti del personale ATA coinvolti nella serata.

Il Personale incaricato della preparazione del pasto alunni/personale avrà cura di controllare il numero esatto degli studenti e del personale, che saranno elencati nel prospetto predisposto dall'assistente amministrativo preposto a tale servizio.

I docenti dovranno individuare per tempo e fornire all'Incaricato di Vigilanza della sezione EGOA le autorizzazioni firmate dai genitori unitamente ai nominativi degli studenti coinvolti nell'esercitazione con l'indicazione:

- Della funzione assegnata (cucina, sala, ricevimento, altro..)
- Della classe di appartenenza
- Dell'orario di svolgimento del servizio.

Durante il servizio gli alunni sono sempre sotto la responsabilità del docente di riferimento. Al di fuori di tale orario gli studenti possono accedere a scuola solo previo accordo con il proprio insegnante, che se ne assume la responsabilità.

L'Incaricato di Vigilanza predisporrà la scheda della manifestazione, completandola con i nominativi del Personale docente e si raccorderà con il DSGA per il Personale ATA coinvolto. Successive modifiche e/o integrazioni riferite agli alunni coinvolti andranno immediatamente comunicati all'Incaricato di Vigilanza, che provvederà ad effettuare gli opportuni aggiornamenti. La scheda definitiva sarà inserita dallo stesso in area comune (formato PDF) nei registri di classe e consegnata in copia a DS, DSGA e segreteria didattica per gli adempimenti di competenza.

Le attività di preparazione delle esercitazioni in argomento non devono coinvolgere gli alunni in momenti extracurricolari precedenti alla data dell'evento. Ove necessario in dette giornate le attività esercitative curriculari antimeridiane potranno essere posticipate alle ore pomeridiane.

MENU'

Il menù della serata sarà composto da:

- APERITIVO
- PRIMO
- SECONDO CON CONTORNO
- DOLCE
- CAFFE'
- BEVANDE (ACQUA E VINI)

COSTO PASTO MASSIMO PREVISTO

- Classi prime e seconde : € 5.00/7.00
- Classi terze e quarte: € 7.00/9.00

COMPENSI PER IL PERSONALE

I compensi saranno corrisposti forfetariamente e faranno riferimento agli importi tabellari contrattuali del Fondo Incentivante.

I Docenti coinvolti e il Personale ATA si recheranno entro il lunedì successivo alla serata nell'Ufficio del DSGA per la firma del modulo di presenza.

COSTO ORARIO LORDO DIPENDENTE:

Per quanto riguarda il personale ATA coinvolto nelle serate sarà valutata in sede di contrattazione di istituto la possibilità di un riconoscimento economico forfettario annuale.

BUDGET

Tutti i costi dovranno trovare copertura nel ricavo della serata ad eccezione dei pasti presentati in occasione delle esercitazioni degli esami di qualifica.

Il numero massimo dei partecipanti non dovrà essere superiore a 50 persone.

Il prezzo pagato per persona è di € 15.00/17.00.

I bambini da 0 a 9 anni pagano € 10.00 euro, dai 10 anni in poi si paga prezzo intero.

Sono previste gratuità in favore:

- a) dei soggetti istituzionali presenti alla manifestazione;
- b) del Dirigente Scolastico – Rappresentante legale della Scuola;
- c) del DSGA – Direttore del personale ATA.

VALUTAZIONE

Ogni manifestazione sarà oggetto di valutazione da parte del docente tecnico pratico e del Consiglio di Classe che potrà così acquisire l'evento come UDA.

Ogni Consiglio stabilirà gli elementi di valutazione da considerare in base alla programmazione del Consiglio stesso.

Vista l'importanza della valutazione ad ogni cena potranno essere ammessi non più di cinque docenti ospiti per classe.



DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Giuseppe Graffeo