



## ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. B. NOVELLI "

Liceo delle Scienze Umane - Liceo Linguistico

Liceo delle Scienze Umane opzione economico sociale

Istituto Professionale Abbigliamento e Moda - Istituto Professionale per i Servizi Socio Sanitari

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via G.B. Novelli, N° 1 81025 MARCIANISE (CE)

Codice Fiscale: 80102490614 – Distretto Scolastico n° 14

Segr. Tel: 0823511909, fax: 0823511834, Vicedirigenza Tel: 0823580019

Tel Dirigente Scolastico: 0823511863

E-mail : [ceis01100n@istruzione.it](mailto:ceis01100n@istruzione.it) E-mail certificata (PEC) : [ceis01100n@pec.istruzione.it](mailto:ceis01100n@pec.istruzione.it)

Sito Web : [www.istitutogbnovelli.it](http://www.istitutogbnovelli.it)



### CONTRATTO FORMATIVO TRA SCUOLA-FAMIGLIA-ALUNNO PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE PRATICO-LABORATORIALI

#### Istituto Professionale dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" A.s. 2015/2016

Il presente contratto formativo ha lo scopo di codificare l'impegno che la scuola, la famiglia e i discenti assumono a fronte delle finalità e degli obiettivi che si debbono perseguire e realizzare nei percorsi formativi didattico/laboratoriali inerenti alle discipline :

- laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina
- laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita

di cui al quadro orario settimanale ordinamentale delle classi prime e delle classi seconde dell'indirizzo di studi Professionale dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" presente presso la Istituzione Scolastica ISS "G. B. Novelli" di Marcianise nell'ottica di una condivisione utile a orientare nella stessa direzione gli sforzi di tutti i soggetti coinvolti per raggiungere gli stessi obiettivi formativi. Solo unendo le forze, lavorando in sinergia, possiamo rendere più efficace l'azione educativa. Il presente contratto, inoltre, serve a rendere più trasparente, più coerente e incisiva l'azione educativa.

#### LA SCUOLA SI IMPEGNA:

**a garantire** l'offerta formativa agli allievi iscritti e frequentanti nell'a.s. 2015/2016 le classi prime e seconde dell'Istituto Professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" dell'ISS "G. B. Novelli" di Marcianise relativamente alle attività didattiche laboratoriali caratterizzanti le discipline dell'area di indirizzo: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita;

**ad addestrare** gli allievi, durante lo svolgimento delle attività didattiche, in mansioni tali da permettere loro di conseguire, su specifiche funzioni, i livelli di professionalità previsti dai programmi di studio specifici dell'indirizzo;

**a fornire** agli allievi, durante lo svolgimento delle attività didattiche, adeguata assistenza per favorirne lo sviluppo della professionalità, con affiancamento di personale docente e tecnico interno all'Istituzione Scolastica, con competenze già acquisite e di provata esperienza;

**a garantire** l'accesso e la regolare fruizione dei locali destinati alle attività didattiche –pratico/laboratoriali e delle relative attrezzature;

**a farsi carico** di tutte le spese di fitto locale, di consumi di luce, gas e riscaldamento nonché delle spese per le pulizie ed il riassetto dei locali e di tutti i costi per l'acquisto degli alimenti e delle bevande necessari per lo svolgimento delle attività pratiche didattico/laboratoriali;

**a garantire**, durante lo svolgimento delle attività didattiche pratico-laboratoriali, la presenza in azienda dei propri docenti delle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina e Laboratorio di servizi

enogastronomici - settore sala e vendita e del proprio assistente tecnico di laboratorio, specifico del settore, mirata ad assistere gli allievi, nonché a rendere edotti gli studenti stessi sui doveri e gli obblighi relativi alla prevenzione infortuni e alla igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, affinché le attività didattiche siano affrontate con il massimo senso di responsabilità e partecipazione da parte degli allievi. I docenti e l'assistente tecnico di laboratorio preposti allo svolgimento e alla realizzazione delle attività didattiche collaboreranno con il responsabile dell'azienda per risolvere problemi di diversa natura che eventualmente si dovessero presentare;

**ad assicurare** gli studenti, gli insegnanti e le persone tutte della Istituzione Scolastica che saranno ammesse a fruire dei locali, delle strutture e oggetto della concessione contro i rischi derivanti dalle attività che in detti locali si svolgeranno;

**a comunicare** all'INAIL l'inizio e la fine delle attività nonché il numero e i nominativi degli allievi e dei docenti partecipanti alle attività e la durata delle attività stesse;

**a comunicare** costantemente con le famiglie, in merito ai risultati, alle difficoltà, ai progressi nelle discipline di studio oltre che ad aspetti inerenti al comportamento e alla condotta;

**a prestare ascolto** e attenzione ai problemi degli studenti, così da favorire l'interazione pedagogica con le famiglie assicurando nel contempo la dovuta riservatezza;

### **LO STUDENTE SI IMPEGNA:**

#### **A RISPETTARE:**

- le **persone** (avere nei confronti del capo d'istituto, dei docenti, del personale tutto della scuola e dei loro compagni lo stesso rispetto, anche formale, che chiede per se stesso);

- le **leggi e le regole**

Nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali per motivi igienici gli allievi devono osservare la massima e scrupolosa pulizia della persona, le mani devono essere ben pulite e curate, le unghie corte e prive di smalto. Le allieve devono evitare il trucco troppo marcato, orecchini e anelli e braccialetti. Nessun tipo di orecchino è ammesso per gli allievi. In particolar modo non sono tollerati i piercing e i dilatatori che deformano il lobo dell'orecchio. Gli allievi devono presentare un aspetto curato, la barba dovrà essere scrupolosamente rasata.

I capelli degli allievi devono avere un taglio corto, essere sempre puliti e ben pettinati e non devono assolutamente scendere sugli occhi durante il lavoro.

I capelli delle allieve (lab. Sala/bar) devono essere raccolti dietro la nuca e non devono assolutamente scendere sugli occhi durante il lavoro. I capelli delle allieve di enogastronomia devono essere raccolti sotto il cappello o la cuffietta.

Il colore dei capelli deve essere consono all'attività professionale scelta, pertanto non sono ammessi i colori sgargianti, diversi da quelli naturali.

**Gli allievi prima di entrare nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali di cucina e sala /bar devono indossare sempre la divisa di settore completa, ordinata e pulita, composta da:**

#### *DIVISA d'Istituto da cuoco:*

- a) giacca bianca da cuoco doppio petto, bottoni estraibili, collo alla coreana, con logo dell'istituto.  
cappello cuoco bianco regolabile con velcro  
calzature antinfortunistiche bianche: zoccoli o scarpe antiscivolo con suola di gomma
  - b) grembiule bianco senza pettorina,  
torcione triangolare, bianco  
pantaloni sale/pepe con elastico in vita con due tasche anteriori all'americana
- Gli elementi del comma a) sono obbligatori a norma di legge, quelli del comma b) sono imposti dal rispetto delle consuetudini professionali  
Gli elementi del comma a) sono obbligatori a norma di legge, quelli del comma b) sono imposti dal rispetto delle consuetudini professionali

### *DIVISA d'Istituto per le esercitazioni sala/bar:*

- Gilet per Sala , panna con bottoni dorati
- pantaloni neri taglio classico
- camicia bianca a manica lunga classica,
- calzini neri lunghi,
- scarpe nere classiche tipo mocassino o con lacci, per le ragazze scarpe nere con décolleté tacco 3cm.
- papillon bianco
- fascia elastica nera

Altri accessori o indumenti (**scarpe da ginnastica, ballerine, cappellini, bandane**) che non corrispondono a quelli sopra citati sono da ritenersi elementi **assolutamente non conformi** alla divisa d'istituto e costituiranno elemento negativo di valutazione didattica.

La divisa da indossare durante lo svolgimento delle esercitazioni, oltre ad identificare il ruolo che viene svolto, risulta prevista dal regolamento approvato dal Consiglio di istituto per lo svolgimento delle attività laboratoriali di cucina e di sala/bar e pertanto va indossata in modo completo.

**In mancanza totale o parziale di tale divisa, gli allievi non potranno accedere ai laboratori e pertanto partecipare alle esercitazioni**

**Gli studenti che entrano alla seconda ora di lezione nei giorni in cui le attività didattiche laboratoriali iniziano alla prima ora , non saranno ammessi alla lezione pratica.**

**Gli allievi che entrano alla seconda ora o non in possesso della divisa o privi di una parte di essa, saranno inseriti , a cura della presidenza , in classi parallele dello stesso indirizzo di studi e seguiranno le attività didattiche previste dall'orario curricolare della classe in cui sono stati inseriti**

Data la peculiare natura dei laboratori, gli alunni sono tenuti ad un comportamento particolarmente attento e responsabile; è perciò vietato correre, urtarsi e utilizzare impropriamente materiali e attrezzature e tenere un tono di voce eccessivo. Per motivi professionali è vietato consumare gomme da masticare e caramelle.

È comunque fatto divieto di interrompere o creare disturbo durante la lezione

E' assolutamente vietato fumare nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali

- **consegne e impegni** (frequentare regolarmente i corsi ed assolvere assiduamente agli impegni di studio);
- **orari** (puntualità alle lezioni);
- **strutture**: utilizzo corretto di macchinari, sussidi didattici e attrezzature varie senza arrecare danni all'arredo (in caso di danni lo studente dovrà risarcire la scuola).

### **ALLA CORRETTEZZA**

Il comportamento e la disciplina degli allievi nei laboratori dovrà essere ineccepibile, considerata la presenza nei locali di macchinari e attrezzature che richiedono particolare attenzione nel loro utilizzo.

**Visto che la sede attualmente destinata all'Istituzione Scolastica ISSS "G.B. Novelli" di Marcianise non dispone di laboratori** con le caratteristiche e i requisiti necessari per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche di laboratorio previste dalle discipline: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina e Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, di cui ai piani di studio e ai quadri orari del nuovo ordinamento dell'Istituto Professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, **la stessa Istituzione Scolastica ha proceduto alla individuazione e alla stipula di convenzioni con ristoranti** ubicati sul territorio di Marcianise o aree limitrofe, provvisti di idonei locali attrezzati, già completi, autorizzati e funzionanti, per attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande **presso cui gli allievi dell'istituto Professionale alberghiero possono realizzare** nell'a.s.2015/2016 le attività didattiche pratico/laboratoriali relative alle discipline: laboratori dei servizi enogastronomici – settore cucina - laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita, di cui al quadro orario settimanale ordinamentale delle classi dell'indirizzo di studi Professionale "Servizi per

**l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" dell'ISISS "G. B. Novelli" di Marcianise. Pertanto si richiede agli allievi , per ragione di ordine e sicurezza, di raggiungere i locali destinati alle attività didattiche pratico/laboratoriali di cucina e sala/bar con comportamento consono alla propria figura professionale, mirato alla serietà, all'autocontrollo e alla disciplina,**

I macchinari elettrici devono essere utilizzati secondo le relative norme di istruzione.

E' fatto assoluto divieto agli alunni di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione del docente

In ogni caso è prevista per legge la costante e continua assistenza agli alunni da parte del docente durante tutte le operazioni di attività tecnico/pratiche.

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguente creazione di danni a cose o attrezzature il docente provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

E' assolutamente vietato fumare nei locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico/laboratoriali

Non è possibile consumare cibi o bevande durante le ore di attività didattiche pratico/laboratoriali se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa

**ALLA LEALTÀ** nei rapporti, nelle verifiche, nelle prestazioni.

**ALLA DISPONIBILITÀ:** a migliorare, a partecipare, a collaborare.

#### **LA FAMIGLIA SI IMPEGNA A:**

- Instaurare un dialogo costruttivo con i docenti, rispettando la loro libertà di insegnamento e la loro competenza valutativa.
- Fare rispettare l'orario d'ingresso a scuola, limitare le entrate posticipate e le uscite anticipate solo a casi eccezionali.
- Giustificare le assenze e controllare sistematicamente il libretto delle giustificazioni.
- Controllare che l'alunno rispetti le regole della scuola: sia provvisto quotidianamente di libri e del corredo scolastico; rispetti il divieto dell'uso di cellulari, videofonini e altri dispositivi elettronici (la violazione di tale disposizione potrà comportare il ritiro temporaneo del cellulare se usato durante le ore di lezione e/o il deferimento alle autorità competenti nel caso in cui lo studente utilizzasse dispositivi per riprese non autorizzate e comunque lesive dell'immagine della scuola e della dignità degli operatori scolastici); che partecipi responsabilmente alla vita della scuola, e che svolga i compiti assegnati.
- Informarsi costantemente sull'andamento didattico e disciplinare del proprio figlio/a, presentandosi ai colloqui individuali con i singoli docenti e ai ricevimenti generali quadrimestrali.
- Munirsi della password che il sistema informatico scolastico fornisce per accedere in tempo reale alle informazioni di carattere didattico relative al proprio figlio.
- Intervenire, con coscienza e responsabilità, rispetto ad eventuali danni provocati dal figlio a carico di persone, arredi, materiale didattico, anche con il risarcimento del danno (anche quando l'autore del fatto non dovesse essere identificato).

**L'ALLIEVO.....CLASSE ..... SEZ.....**

**IL GENITORE**

.....

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

.....