

MODULARIO
P. 20/407

MOD. 12 (Servizio Generale) ex 13



Ministero della Pubblica Istruzione

DIREZIONE GENERALE ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Roma, 26.10.1974

CIRC. NR. 262

Ai Presidenti dei Consigli
di Amministrazione degli
Istituti Prof.li AlberghieriLORO SEDI

PROT. 5430/400

Ai Presidi degli Istituti
Prof.li AlberghieriLORO SEDI

e, p.c. Ai Provveditori agli Studi

LORO SEDI

OGGETTO: Regolamentazione del consumo dei pasti e delle bevande preparati durante le esercitazioni pratiche. -

In considerazione della necessità di conferire più opportuna regolamentazione al consumo dei pasti e delle bevande preparati durante le esercitazioni pratiche, visti gli aspetti didattici e contabili che la materia investe, si precisa quanto segue:

- A) I pasti per le esercitazioni di "cucina" e "sala bar" devono essere, di regola, preparati in stretta connessione con le esigenze di ordine didattico; la preparazione degli specifici "piatti", oggetto delle esercitazioni, non deve essere predeterminatamente conclusa con l'attuazione di un menù completo specie per quanto si riferisce agli allievi delle prime classi. I pasti per le esercitazioni devono essere di regola preparati limitatamente al numero degli allievi di "cucina" e "sala bar" impegnati nelle esercitazioni.



Ministero della Pubblica Istruzione

- 2 -

ni stesse e degli insegnanti tecnico-pratici di cucina e sala, i quali consumeranno i predetti pasti - che assumono il significato di "assaggio" - in tempi diversi da quello degli alunni e quindi in precedenza. —

B) La preparazione di menù speciali e per un numero di persone più elevato (alunni di qualifiche diverse e personale dello Istituto) potrà essere effettuata soltanto eccezionalmente per non più di una o due volte al mese, per garantire completezza e praticità alla preparazione didattica.

Periodicamente e per non più di due volte l'anno, al fine di propagandare l'attività degli Istituti, è ammessa inoltre l'organizzazione di esercitazioni pratiche speciali alle quali potranno partecipare personalità del mondo scolastico, culturale, alberghiero e turistico. È opportuno sottolineare che tali esercitazioni dovranno aver luogo solo nelle ore scolastiche e comunque non dovranno mai protrarsi oltre le ore pomeridiane; la relativa spesa, dovrà gravare sulle ordinarie disponibilità di cui al cap. 6/6 di bilancio.

C) Al fine di stabilire più correttamente l'incidenza del costo delle esercitazioni sul bilancio dell'Istituto, si precisa che la gratuità del consumo dei pasti è limitata:

1) - agli allievi delle sezioni di "Addetti ai servizi alberghieri di cucina" e di "Addetti ai servizi di sala e bar" che partecipano alle relative esercitazioni pratiche:

./.



Ministero della Pubblica Istruzione

- 3 -

- 2) - agli I.T.P. di cucina e di sala in servizio durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche;
- 3) - a coloro che, facenti parte del mondo alberghiero e turistico, partecipano alle esercitazioni con carattere di propaganda effettuate periodicamente secondo quanto è stato precisato al precedente punto B).

Sono ammessi peraltro al consumo dei pasti, compatibilmente con la consistenza delle attrezzature e dietro pagamento di una quota da determinarsi per tipi di menù, in relazione al costo delle varie preparazioni:

- gli allievi che non partecipino alle esercitazioni pratiche e facciano esplicita richiesta di consumare il pasto: il numero dei predetti allievi non potrà, comunque, essere superiore a quello degli addetti alle esercitazioni.
- il Preside dell'Istituto, i revisori dei conti, il personale insegnante e non insegnante che ne faccia esplicita richiesta, avendo documentata necessità di sostare presso la sede dell'Istituto per la continuazione pomeridiana dei servizi didattici ed amministrativi. Sarà, comunque, cura del Preside raccogliere in tempo le eventuali prenotazioni, che, a seconda delle dimensioni dell'Istituto, non potranno superare le 5-10 unità giornaliere. Agli allievi sarà riservato un prezzo preferenziale.

./.



Ministero della Pubblica Istruzione

- 4 -

Le esercitazioni di bar dovranno essere organizzate, sempre in stretta correlazione con le esigenze didattiche; la preparazione delle bevande deve essere rigorosamente controllata e contenuta entro limiti quotidiani che saranno fissati dai Presidi previo parere degli insegnanti di Tecnica professionale alberghiera e degli I.T.P. di bar. Le bevande preparate durante le esercitazioni pratiche saranno consumate, gratuitamente, dagli allievi addetti alle esercitazioni e dagli I.T.P. di sala e bar in servizio e, a pagamento, da tutto il personale dell'Istituto, secondo i prezzi ed agli orari previamente stabiliti.

Fuori di quanto è stato disposto al n. 3 della precedente lett. C) non è consentito ammettere ospiti al consumo dei pasti; nè è consentito, se non in casi eccezionali, organizzare esercitazioni per conto di Servizi, Enti ed Istituzioni; in tal caso dovrà essere previsto un rimborso delle spese vive, maggiorate di una congrua percentuale per l'impiego ed il consumo delle attrezzature.

- D) Negli Istituti cui sia annesso il convitto, la preparazione dei pasti per i convittori e semiconvittori dovrà essere curata dall'apposito personale, senza alcuna interferenza con le esercitazioni didattiche di cui alle precedenti lettere A, B e C), così come i pasti stessi dovranno essere consumati nei locali del convitto medesimo, adibiti a tal fine.

./.



Ministero della Pubblica Istruzione

- 5 -

E) Nel caso in cui, pur non funzionando il convitto presso gli Istituti, la Regione corrisponda un contributo per la refezione gratuita a favore degli alunni, la preparazione della refezione medesima non dovrà assolutamente interferire con le normali esercitazioni didattiche, contemplate nella presente circolare.

In tal caso, pertanto, il servizio di refezione dovrà essere dato in appalto a terzi, ancorché vengano utilizzati i locali dell'Istituto per la consumazione del pasto.

Si fa affidamento sulle SS.LL. per l'osservanza delle presenti disposizioni.

IL MINISTRO
Malfatti