

A.A. T.I. AR20	NOVIELLO CATIA	A.T. T.I. AR20 H.36	NOVIELLO KATIA
Magazzino Alimentare: -preparazione giornaliera dei carrelli per le esercitazioni di laboratorio; -ricezione merci dai fornitori; -controllo prodotti e DDT; sistemazione nel magazzino alimentare; -tracciabilità HACCP; -iscrizione lotto sulle merci in arrivo dai fornitori; -controllo lotto sulle merci riportate in magazzino dopo le esercitazioni. Per il modulo "Magazzino Alimentare" come da programmazione didattica del ITP, il tecnico dà indicazioni all'alunno presente a turnazione in magazzino; (il tecnico è sollevato da responsabilità per eventuali danni o infortuni nei quali gli alunni possono incorrere); -Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno. Progetto leFP per le colazioni: predisposizione impasti e lieviti per panificazione e dolci ordini delle spese presentate dai docenti 10 giorni prima dell' esercitazione o evento Magazzino prodotti sanificazione e detersivi laboratori di eno-gastronomia: controllo e richiesta materiale. Gli Assistenti Tecnici inquadrati nella AR 20 ogni qualvolta non hanno impegnati i propri laboratori per assenza di docenti e classi, sono tenuti a collaborare con i colleghi per sistemare e riporre attrezzature utilizzate e a effettuare le eventuali sostituzioni. Tutti i tecnici possono avere variazione dell'orario di servizio per esigenze dell'Istituto.		LUNEDI' 8:30 - 14:30 MARTEDI' 8:30 - 14:30 MERCOLEDI' 8:30 - 14:30 GIOVEDI' 8:30 - 14:30 VENERDI' 8:30 - 14:30 SABATO 7:00 - 13:00 Disponibilità per la predisposizione e preparazioni delle colazioni in cucina per il progetto leFP e Impresa Simulata per cucina e sala. DAL LUN. A VEN: 7.30- 8.30 PER 3 SETTIMANE DAL 14/10 AL 08/11 DAL 04/12 AL 10/01 DAL 05/02 AL 28/02 DAL 26/03 AL 29/04 DAL 24/05 AL 31/05 Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 15:30 / 20:30 a rotazione. Disponibilità per tutti gli eventi compreso i giorni di sabato pomeriggio, domenica e festivi. Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.	

LABORATORIO N. 1 LABORATORIO 4. supporto tecnico agli ITP e assistenza agli alunni durante le esercitazioni: -preparazione delle attrezzature, secondo le indicazioni degli ITP; -prelievo dalla dispensa delle materie prime necessarie, secondo le indicazioni dell'ITP; -prelievo dei materiali dal magazzino e ricollocamento degli stessi non utilizzati; -riassetto e sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature; -operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori; -è presente in laboratorio durante lo svolgimento delle esercitazioni. -Accensione forni e predisposizione fornelli; -Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.	A.T. T.I. AR20 H 24 VANNUCCI ALESSANDRA <table><tr><td>LUNEDI'</td><td>8:30 - 12:30 (lab.1)</td></tr><tr><td>MARTEDI'</td><td>8:30 - 12:30 (lab.1)</td></tr><tr><td>MERCOLEDI'</td><td>8:30 - 12:30 (lab.4)</td></tr><tr><td>GIOVEDI'</td><td>8:30 - 12:30 (lab.4)</td></tr><tr><td>VENERDI'</td><td>8:30 - 12:30 (lab.4)</td></tr><tr><td>SABATO</td><td>8:30 - 12:30</td></tr></table> Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 15:30 / 20:30 fino a copertura dei giorni prefestivi di chiusura della scuola. Il sabato disponibilità alla preparazione delle colazioni 7.30-8.30 Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.	LUNEDI'	8:30 - 12:30 (lab.1)	MARTEDI'	8:30 - 12:30 (lab.1)	MERCOLEDI'	8:30 - 12:30 (lab.4)	GIOVEDI'	8:30 - 12:30 (lab.4)	VENERDI'	8:30 - 12:30 (lab.4)	SABATO	8:30 - 12:30
LUNEDI'	8:30 - 12:30 (lab.1)												
MARTEDI'	8:30 - 12:30 (lab.1)												
MERCOLEDI'	8:30 - 12:30 (lab.4)												
GIOVEDI'	8:30 - 12:30 (lab.4)												
VENERDI'	8:30 - 12:30 (lab.4)												
SABATO	8:30 - 12:30												

LABORATORIO 2 -supporto tecnico agli ITP e assistenza agli alunni durante le esercitazioni; -preparazione delle attrezzature, secondo le indicazioni degli ITP; -prelievo dalla dispensa delle materie prime necessarie, secondo le indicazioni dell'ITP; -prelievo dei materiali dal magazzino e ricollocamento degli stessi non utilizzati; -riassetto e sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature; -operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori; -è presente in laboratorio durante lo svolgimento delle esercitazioni. -Accensione forni e predisposizione fornelli; -Accensione n° 2 lavastoviglie Progetto leFP per le colazioni in cucina: -predisposizione impasti e lieviti. -Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.	A.T. T.I. AR20 H. 36/41 DANI TOMMASO <table> <tr> <td>LUNEDI'</td><td>8:30 - 14:30</td></tr> <tr> <td>MARTEDI'</td><td>8:30 - 14:30</td></tr> <tr> <td>MERCOLEDI'</td><td>8:30 - 14:30</td></tr> <tr> <td>GIOVEDI'</td><td>8:30 - 14:30</td></tr> <tr> <td>VENERDI'</td><td>8:30 - 14:30</td></tr> <tr> <td>SABATO</td><td>7:30 - 13:30</td></tr> </table> Disponibilità predisposizione e preparazioni delle colazioni in cucina per il progetto leFP e Impresa Simulata per cucina e sala. LUN – VEN 7.30-8.30 DAL 09/11 AL 03/12 DAL 11/01 AL 04/02 DAL 01/03 –AL 25/03 DAL 30/04 AL 23/05 DAL 03/06- 06/06 Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 15:30 / 20:30. Disponibilità per tutti gli eventi anche sabato e domenica e festivi Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.	LUNEDI'	8:30 - 14:30	MARTEDI'	8:30 - 14:30	MERCOLEDI'	8:30 - 14:30	GIOVEDI'	8:30 - 14:30	VENERDI'	8:30 - 14:30	SABATO	7:30 - 13:30
LUNEDI'	8:30 - 14:30												
MARTEDI'	8:30 - 14:30												
MERCOLEDI'	8:30 - 14:30												
GIOVEDI'	8:30 - 14:30												
VENERDI'	8:30 - 14:30												
SABATO	7:30 - 13:30												

LABORATORIO 3 -supporto tecnico agli ITP e assistenza agli alunni durante le esercitazioni; -preparazione delle attrezzature, secondo le indicazioni degli ITP; -prelievo dalla dispensa delle materie prime necessarie, secondo le indicazioni dell'ITP; -prelievo dei materiali dal magazzino e ricollocamento degli stessi non utilizzati; -riassetto e sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature; -operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori; -è presente in laboratorio durante lo svolgimento delle esercitazioni. -iscrizione lotto sulle merci residue da riportare in magazzino; -Accensione forni e predisposizione fornelli. -Accensione n° 2 lavastoviglie Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno. Progetto leFP per le colazioni in cucina Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.	A.T. T.D. AR20 H. 36 PETRIELLA CARMINE LUNEDI' 7.30 - 13.30 MARTEDI' 7.30 - 13.30 MERCOLEDI' 8.30 - 14.30 GIOVEDI' 8.30 - 14.30 VENERDI' 7.30 - 13.30 SABATO 7:30 - 13:30
---	---

LABORATORIO leFP BAR CENTRALE	A.T. T.I. AR20 H. 41	MURACA GIUSEPPE
Progetto leFP per le colazioni al Bar Centrale: -distribuzione della produzione dalle cucine per interni ed esterni; -somministrazione bevande e caffetteria; -utilizzo macchinari per cioccolateria, tost , tramezzini, spremute ed estratti e loro preparazione, cocktail per esercitazione con alunni in leFP. operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori; Progetto leFP per le colazioni in cucina: predisposizione impasti e lieviti. Predisposizione e affettatura salumi e formaggi per paninie tramezzini Gli Assistenti Tecnici inquadrati nella AR 20 ogni qualvolta non hanno impegnati i propri laboratori per assenza di docenti e classi, sono tenuti a collaborare con i colleghi per sistemare e riporre attrezzature utilizzate e a effettuare le eventuali sostituzioni. Tutti i tecnici possono avere variazione dell'orario di servizio per esigenze dell'Istituto. Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.	LUNEDI' 7.30- 13:30 MARTEDI' 7.30 - 13.30 MERCOLEDI' 7.30 - 13.30 GIOVEDI' 7.30 - 13.30 VENERDI' 7.30 - 13.30 SABATO 7:30 - 13:30 PROLUNGA DALLE 13.30 ALLE 14.30 PER SUPPORTO LABORATORIO SALA NEI SEGUENTI PERIODI DAL 09/11 AL 03/12 DAL 11/01 AL 04/02 DAL 01/03 –AL 25/03 DAL 30/04 AL 23/05 DAL 03/06 AL 06/06 Disponibilità IFP colazioni Disponibilità eventi serali compresi sabato e domenica e festivi. APERTURA OPEN BAR AL PERSONALE SCOLASTICO 7:40 – 8:10 10:20 - 11:20 Dalle 8:10 alle 10:20, preparazione di prodotti per le colazioni in cucina il lunedì e martedì e dopo la chiusura del bar sanificato alle ore 12:00	

LABORATORIO SALA E BAR	A.T. T.I. AR20 H. 36 VITALE RAFFAELE												
-supporto tecnico agli ITP e assistenza agli alunni durante le esercitazioni: -preparazione delle attrezzature, secondo le indicazioni degli ITP; -prelievo dalla dispensa delle materie prime necessarie, secondo le indicazioni dell'ITP; -prelievo dei materiali dal magazzino e ricollocamento degli stessi non utilizzati; -riassetto e sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature; -operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori; -è presente in laboratorio durante lo svolgimento delle esercitazioni. Responsabile magazzino seminterrato Attrezzature sala/bar Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno. Gli Assistenti Tecnici inquadrati nella AR 20 ogni qualvolta non hanno impegnati i propri laboratori per assenza di docenti e classi, sono tenuti a collaborare con i colleghi per sistemare e riporre attrezzature utilizzate e a effettuare le eventuali sostituzioni. Tutti i tecnici possono avere variazione dell'orario di servizio per esigenze dell'Istituto. Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.	<table border="0"> <tr> <td>LUNEDI'</td><td>9:00 - 15:00</td></tr> <tr> <td>MARTEDI'</td><td>9:00 - 15:00</td></tr> <tr> <td>MERCOLEDI'</td><td>9:00 - 15:00</td></tr> <tr> <td>GIOVEDI'</td><td>9:00 - 15:00</td></tr> <tr> <td>VENERDI'</td><td>9:00 - 15:00</td></tr> <tr> <td>SABATO</td><td>7:30 - 13:30</td></tr> </table> Disponibilità con un'ora in eccedenza dalle ore 8:00 alle 9:00 per il progetto leFP per le colazioni, dal lunedì al venerdì nei seguenti periodi: DAL 14/10 AL 08/11 DAL 04/12 AL 10/01 DAL 05/02 AL 28/02 DAL 26/03 AL 29/04 DAL 24/05 AL 31/05 Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 15:30 / 20:30 a rotazione. Disponibilità per tutti gli eventi compreso i giorni di sabato pomeriggio, domenica e festivi.	LUNEDI'	9:00 - 15:00	MARTEDI'	9:00 - 15:00	MERCOLEDI'	9:00 - 15:00	GIOVEDI'	9:00 - 15:00	VENERDI'	9:00 - 15:00	SABATO	7:30 - 13:30
LUNEDI'	9:00 - 15:00												
MARTEDI'	9:00 - 15:00												
MERCOLEDI'	9:00 - 15:00												
GIOVEDI'	9:00 - 15:00												
VENERDI'	9:00 - 15:00												
SABATO	7:30 - 13:30												

LABORATORIO DI RICEVIMENTO: Assistenza tecnica alle esercitazioni didattiche con il docente ITP: -preparazione dei materiali per le esercitazioni. Responsabile dei laboratori di informatica e lingue - controllo dell'efficienza dei PC; -manutenzione e cura delle attrezzature (pulizia monitor, tastiere e mouse; -manutenzione periodica dell'Hardware; - manutenzione periodica del Software; -consegna al Dirigente Scolastico della relazione relativa agli interventi di ordinaria e straordinaria manutenzione effettuata in ciascun laboratorio - controllo del funzionamento delle stampanti e manutenzione per cambio toner. Inventario materiale dei laboratori di accoglienza e informatici. Front office Back office Supporto a docenti e alunni per le esercitazioni degli leFP per l'Open Bar, Open Restaurant, ed Eventi. Gestione Pos e rendicontazione giornaliera di cassa. Esercitazione anche con DVA in presenza di ITP o Docente di Sostegno.	A.T. AR 21 T.I. H.36 DI SOMMA ANTONIETTA LUNEDI' 8.00 - 14:00 MARTEDI' 8.00- 14:00 MERCOLEDI' 8.00 - 14:00 GIOVEDI' 8.00- 14:00 VENERDI' 8.00- 14:00 SABATO 8.00- 13:30 Per apertura cassa disponibilità per orario in eccedenza dalle ore 7:30 alle ore 8:00 dal lunedì al giovedì. Venerdì 7.30-8.00 e 14.00 -14.30 fino al 31/05/2025 Disponibilità per la distribuzione delle colazioni in sala per il progetto leFP e Impresa Simulata registro di cassa e registrazione Incassi. Disponibilità per tutti gli eventi ESCLUSO domenica. Disponibilità corsi serali Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.
---	--

LABORATORIO 3 – 4 -supporto tecnico agli ITP e assistenza agli alunni durante le esercitazioni: -preparazione delle attrezzature, secondo le indicazioni degli ITP; -prelievo dalla dispensa delle materie prime necessarie, secondo le indicazioni dell'ITP; -prelievo dei materiali dal magazzino e ricollocamento degli stessi non utilizzati; -riassetto e sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature -è presente in laboratorio durante lo svolgimento delle esercitazioni. Predisposizione impasti e lieviti Preparazione dolci per colazioni Copertura nei laboratori del personale a part -time Gli Assistenti Tecnici inquadrati nella AR 20 ogni qualvolta non hanno impegnati i propri laboratori per assenza di docenti e classi, sono tenuti a collaborare con i colleghi per sistemare e riporre attrezzature utilizzate e a effettuare le eventuali sostituzioni. Tutti i tecnici possono avere variazione dell'orario di servizio per esigenze dell'Istituto. Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.	A.T. T.I. AR20 H. 12 GRELLA DANIELE MERCOLEDI' 7:30 - 13:30 GIOVEDI' 7:30 – 13:30 Disponibilità per la predisposizione e preparazioni delle colazioni per il progetto leFP e Impresa Simulata per Cucina, Sala e Accoglienza
--	---

Tutto il personale ATA è tenuto a differenziare i rifiuti correttamente secondo le norme nazionali e municipali. La violazione sarà suscettibile di valutazione disciplinare. I cambi di orario, le richieste di permessi e straordinari dovranno essere presentate al responsabile di plesso e successivamente approvati dal DSGA.

I turni degli straordinari per eventi esterni e interni dovranno essere comunicati dal responsabile della commissione eventi almeno una settimana prima dell'evento agli assistenti tecnici e al DSGA.

E' FATTO OBBLIGO AL PERSONALE DI INDOSSARE I DPI.

Il DSGA

Francesco De Luca