

PIANO ATTIVITA' ASSISTENTI TECNICI ENOGASTRONOMICO A.S

25/26

A.A. T.I. AR20	NOVIELLO CATIA	A.T. T.I. AR20 H.36	NOVIELLO CATIA
Magazzino Alimentare : lunedì-mercoledì - venerdì			
-preparazione giornaliera dei carrelli per le esercitazioni di laboratorio; -ricezione merci dai fornitori; -controllo prodotti e DDT; sistematizzazione 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);		LUNEDI' 7.30 - 13.30 (magazzino) MARTEDI' 7.30 - 13.30 (lab.1) MERCOLEDI' 7.30 - 13.30 (magazzino) GIOVEDI' 7.30 - 13.30 (lab.1-4) VENERDI' 7.30 - 13:30 (magazzino) SABATO 7:30 - 13:30 (sistematizzazione lab-magazzino)	
-Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno. Progetto IeFP per le colazioni:		Disponibilità per la predisposizione e preparazioni delle colazioni in cucina e per progetti IeFP- Impresa Simulata per cucina e sala.	
predisposizione impasti e lieviti per panificazione e dolciumi ordini delle spese presentate dai docenti 10 giorni prima dell'esercitazione o evento Magazzino prodotti sanificazione e detergivi laboratori di eno-gastronomia: controllo e richiesta materiale.		DAL LUN. A VEN: 13.30- 14.00 per consentire la sistemazione e pulizia dei laboratori nei periodi di attività didattica. Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 16:30 / 19:30 a rotazione.	
LABORATORI 1-4		Disponibilità per tutti gli eventi Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.	
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.			

PIANO ATTIVITA' ASSISTENTI TECNICI ENOGASTRONOMICO A.S

25/26

<p>-Accensione forni e predisposizione fornelli; -Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.</p> <p>Gli Assistenti Tecnici inquadrati nella AR 20 ogni qualvolta non abbiano 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.</p>	
--	--

PIANO ATTIVITA' ASSISTENTI TECNICI ENOGASTRONOMICO A.S

25/26

Magazzino Alimentare : martedì -giovedì - sabato	A.T. T.I. AR20 H 36 VANNUCCI ALESSANDRA
- 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.	LUNEDI' 7.30 - 13.30 (lab.4) MARTEDI' 7.30 - 13.30 (magazzino) MERCOLEDI' 7.30 - 13:30 (lab.4) GIOVEDI' 7.30 - 13.30 (magazzino) VENERDI' 7.30 - 13.30 (lab.1) SABATO 7.30 - 13:30 magazzino)
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);	DAL LUN. A VEN: 13.30- 14.00 per consentire la sistemazione dei laboratori nei periodi di attività didattica. Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 16:30 / 19:30 a rotazione.
Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.	Disponibilità per tutti gli eventi
Laboratori 1 e 4.	Disponibilità per la predisposizione e preparazioni delle colazioni in cucina e per progetti leFP- Impresa Simulata per cucina e sala. Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.
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;	Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.

PIANO ATTIVITA' ASSISTENTI TECNICI ENOGASTRONOMICO A.S

25/26

<p>-operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori;</p> <p>-è presente in laboratorio durante lo svolgimento delle esercitazioni.</p> <p>-Accensione forni e predisposizione fornelli;</p> <p>-Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.</p> <p>Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.</p>	
--	--

<p>LABORATORIO 2</p> <p>-supporto tecnico agli ITP e assistenza agli alunni durante le esercitazioni;</p> <p>-preparazione delle attrezzature, secondo le indicazioni degli ITP;</p> <p>-prelievo dalla dispensa delle materie prime necessarie, secondo le indicazioni dell'ITP;</p> <p>-prelievo dei materiali dal magazzino e ricollocamento degli stessi non utilizzati;</p> <p>-riassetto e sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature;</p> <p>-operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori;</p> <p>-è presente in laboratorio durante lo svolgimento delle esercitazioni.</p> <p>-Accensione forni e predisposizione fornelli;</p> <p>-Accensione n° 2 lavastoviglie</p> <p>Progetto IeFP per le colazioni in cucina:</p> <p>-predisposizione impasti e lieviti.</p> <p>-Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.</p> <p>INCARICO DI PICCOLA MANUTENZIONE DEI LABORATORI</p>	<p>A.T. T.I. AR20 H. 36 DANI TOMMASO</p> <p>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</p> <p>Disponibilità predisposizione e preparazioni delle colazioni in cucina per il progetto IeFP e Impresa Simulata per cucina e sala.</p> <p>DAL LUN. A VEN. : 13.30- 14.00 per consentire la sistemazione- pulizia dei laboratori nei periodi di attività didattica.</p> <p>Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 16:30 / 19:30 a rotazione.</p> <p>Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 16:30 / 19:30.</p> <p>Disponibilità per tutti gli eventi</p> <p>Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.</p>
--	---

--	--

PIANO ATTIVITA' ASSISTENTI TECNICI ENOGASTRONOMICO A.S

25/26

<p>LABORATORIO 3</p> <p>-supporto tecnico agli ITP e assistenza agli alunni durante le esercitazioni;</p> <p>-preparazione delle attrezzature, secondo le indicazioni degli ITP;</p> <p>-prelievo dalla dispensa delle materie prime necessarie, secondo le indicazioni dell'ITP;</p> <p>-prelievo dei materiali dal magazzino e ricollocazione degli stessi non utilizzati;</p> <p>-riassetto e sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature;</p> <p>-operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori;</p> <p>-è presente in laboratorio durante lo svolgimento delle esercitazioni.</p> <p>-iscrizione lotto sulle merci residue da riportare in magazzino;</p> <p>-Accensione forni e predisposizione fornelli.</p> <p>-Accensione n° 2 lavastoviglie</p> <p>- terminata l'attività del laboratorio va in supporto del laboratorio che ha necessità.</p> <p>Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.</p> <p>Progetti IeFP</p> <p>Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA</p>	<p>A.T. T.D . AR20 H. 36 DA NOMINARE</p> <p>LUNEDI' 7.30 - 13.30</p> <p>MARTEDI' 7.30 - 13.30</p> <p>MERCOLEDI' 7.30- 13.30</p> <p>GIOVEDI' 7.30 - 13.30</p> <p>VENERDI' 7.30 - 13.30</p> <p>SABATO 7:30 - 13.30</p> <p>Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali 16.30 -19.30 fino a copertura dei giorni di chiusura scuola nei prefestivi.</p>
--	---

PIANO ATTIVITA' ASSISTENTI TECNICI ENOGASTRONOMICO A.S

25/26

LABORATORIO IeFP BAR CENTRALE	A.T. T.I. AR20 H. 36 MURACA GIUSEPPE
<p>Progetto IeFP per le colazioni al Bar Centrale: - distribuzione della produzione dalle cucine per interni ed esterni; - somministrazione bevande e caffetteria; - utilizzo macchinari per cioccolateria, toast, tramezzini, spremute ed estratti e loro preparazione, cocktail per esercitazione con alunni in IeFP.</p>	<p>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</p>
<p>operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori;</p>	<p>DAL LUN. A VEN: 13.30- 14.00 per consentire la sistemazione dei laboratori nei periodi di attività didattica.</p>
<p>Progetto IeFP per le colazioni in cucina: predisposizione impasti e lieviti.</p>	<p>Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 16:30 / 19:30 a rotazione.</p>
<p>Predisposizione e affettatura salumi e formaggi per panini e tramezzini</p>	<p>Disponibilità progetti IeFP</p>
<p>Gli Assistenti Tecnici inquadrati nella AR 20 ogni qualvolta non abbiano 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.</p>	<p>Disponibilità eventi</p>
<p>Coadiuga in sala quando il bar è chiuso.</p>	<p>APERTURA OPEN BAR AL PERSONALE SCOLASTICO 7:45 – 8:30 10:00 - 11:30</p>
<p>Tutti i tecnici possono avere variazione dell'orario di servizio per esigenze dell'Istituto.</p>	
<p>Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.</p>	
<p>INCARICO DI PICCOLA MANUTENZIONE DEI LABORATORI</p>	
<p>Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA.</p>	

**PIANO ATTIVITA' ASSISTENTI TECNICI ENOGASTRONOMICO A.S
25/26**

LABORATORIO SALA E BAR	A.T. T.I. AR20 H. 36	VITALE RAFFAELE
<p>-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;</p> <p>-prelievo dei materiali dal magazzino e ricollocamento degli stessi non utilizzati;</p> <p>-riassetto e sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature;</p>	<p>LUNEDI' 7.30 - 13.30</p> <p>MARTEDI' 7.30 - 13.30</p> <p>MERCOLEDI' 7.30 - 13.30</p> <p>GIOVEDI' 7.30- 13.30</p> <p>VENERDI' 7.30 - 13.30</p> <p>SABATO 7:30 - 13:30</p>	
<p>-operazioni di inventario di tutto il materiale presente in laboratorio e nel magazzino a fine anno scolastico da presentare al responsabile dei laboratori;</p> <p>-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.</p>	<p>Disponibilità al lavoro straordinario nei corsi serali con orario 16:30 / 19:30 a rotazione.</p>	<p>Disponibilità progetti IEFP e per tutti gli eventi.</p>
<p>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.</p>	<p>DAL LUN. A VEN: 13.30- 14.00 per consentire la sistemazione dei laboratori nei periodi di attività didattica.</p>	
<p>Tutti i tecnici possono avere variazione dell'orario di servizio per esigenze dell'Istituto.</p>		
<p>Esercitazione con DVA in presenza di ITP o docente di sostegno.</p>		
<p>Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.</p>		
<p>INCARICO DI PICCOLA MANUTENZIONE DEI LABORATORI</p>		

LABORATORIO DI RICEVIMENTO:	A.T. AR 21 T.I. H.36 DI SOMMA ANTONIETTA
<p>Assistenza tecnica alle esercitazioni didattiche con il docente ITP:</p> <p>-preparazione dei materiali per le esercitazioni. Responsabile dei laboratori di informatica e lingue - controllo dell'efficienza dei PC;</p> <p>-manutenzione e cura delle attrezzature (pulizia monitor, tastiere e mouse;</p> <p>-manutenzione periodica dell'Hardware; - manutenzione periodica del Software;</p> <p>-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.</p> <p>Inventario materiale dei laboratori di accoglienza e informatici.</p> <p>Front office Back office Supporto a docenti e alunni per le esercitazioni degli IeFP per l'Open Bar, Open Restaurant, ed Eventi.</p> <p>Gestione Pos e rendicontazione giornaliera di cassa.</p> <p>Esercitazione anche con DVA in presenza di ITP o Docente di Sostegno.</p>	<p>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</p> <p>DAL LUN. A VEN: 13.30- 14.00 per consentire la sistemazione dei laboratori nei periodi di attività didattica.</p> <p>Disponibilità per la distribuzione delle colazioni in sala per il progetto IeFP e Impresa Simulata registro di cassa e registrazione Incassi.</p> <p>Disponibilità progetti IEFP e eventi.</p> <p>Disponibilità corsi serali</p> <p>Gli straordinari dovranno essere autorizzati dal DSGA previa richiesta al Responsabile di Plesso.</p>

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 corsi serali saranno coperti mediante slittamento di orario.

GRIS00600C - ANU2E8K - REGISTRO PROTOCOLLO - 0026320 - 08/10/2025 - II.6 - I
PIANO ATTIVITA' ASSISTENTI TECNICI ENOGASTRONOMICO A.S
25/26

I turni degli straordinari per eventi esterni e interni dovranno essere comunicati dal responsabile di plesso agli assistenti tecnici e al DSGA.

E' FATTO OBBLIGO AL PERSONALE DI INDOSSARE I DPI.

Il DSGA

Francesco De Luca