

ANEXO V

ANEXO AO CAPÍTULO III – INSTALAÇÕES E FUNCIONAMENTO

REGULAMENTO DE COZINHA E RESTAURANTE/BAR

INTRODUÇÃO

Este regulamento tem como objetivo, assegurar o normal funcionamento das aulas práticas dos Cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, através de uma melhor utilização dos espaços, dos equipamentos de cozinha, das matérias primas e dos recursos humanos, minimizando o risco de acidentes e procurando incutir o uso de boas práticas, para melhor preparar os alunos para o trabalho e ambiente de cozinha/restaurante.

1. ATITUDES E COMPORTAMENTO DOS ALUNOS

- 1.1. São aplicáveis aos alunos os procedimentos definidos neste regulamento, bem como os constantes no Regulamento Interno da Escola.
- 1.2. É obrigatório adotar em todas as aulas os procedimentos básicos de Higiene e Segurança, individual e coletiva, constantes deste regulamento ou de documento autónomo que exista para o efeito.
- 1.3. Para poderem executar as tarefas que lhes são atribuídas, os alunos devem apresentar-se com vestuário apropriado distribuído pela escola (jaleca, calças e calçado apropriado).
- 1.4. Os alunos têm de possuir um Dossiê (formato A4) para arquivo da documentação técnica (fichas técnicas e outras informações) fornecida pelo professor da disciplina, no decorrer do curso.

ESPECÍFICAS DA ÁREA DE COZINHA:

- 1.5. O aluno deverá obrigatoriamente, usar as fardas de serviço durante as aulas práticas nas áreas de serviço de restaurante/ bar e cozinha/pastelaria, cujos modelos tenham sido previamente aprovados pela Direção da Escola.
- 1.6. O aluno só poderá usar a farda de serviço fora da Escola aquando da realização da Formação em Contexto de Trabalho ou em representação da Escola, nos termos por ela previamente autorizados.
Tendo em consideração o âmbito técnico da atividade formativa que frequenta, o aluno deverá cuidar da sua higiene e apresentação pessoal, de acordo com as normas seguidamente prescritas:
 - 1.7. Apresentar os cabelos cortados e limpos;
 - 1.8. Apresentar as unhas curtas, limpas e sem verniz;

- 1.9. Não apresentar tatuagens e piercings visíveis, jóias, brincos, anéis e colares, pulseiras e outros acessórios, quando se encontrar a desenvolver atividades de caráter prático;
- 1.10. Estar barbeado.
- 1.11. Usar uniforme e/ou farda, nas condições definidas pela Escola;
- 1.12. Zelar pelos seus uniformes e sua correta apresentação em público;
- 1.13. Não é permitido sobrepor aos uniformes, peças e/ou artigos de qualquer natureza, não previstos neste regulamento;

2. NORMAS DE UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DAS SALAS DE RESTUARANTE/BAR E COZINHA

- 2.1. O acesso dos alunos às salas de Restaurante/Bar e de Cozinha só é permitido mediante a autorização e/ou na presença do professor da disciplina.
- 2.2. Não é permitida a entrada de elementos estranhos às salas de Restaurante/Bar e Cozinha sem autorização do professor que esteja a lecionar ou da direção pedagógica.
- 2.3. Quando entram nas instalações, os alunos deverão depositar os seus agasalhos, mochilas, pastas e outros acessórios de que sejam portadores em local próprio preparado para o efeito.
- 2.4. A Escola não se responsabiliza pelos valores materiais que os alunos possam trazer para as instalações onde decorrem as aulas de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar. Os alunos devem precaver-se contra o eventual desaparecimento dos seus bens.
- 2.5. Os alunos apenas transportarão para o posto de trabalho o material necessário para a realização das atividades curriculares.
- 2.6. No final de cada aula os alunos são responsáveis por arrumar e limpar os espaços e/ou equipamentos onde desenvolveram as suas atividades.
- 2.7. O uso deliberadamente incorreto de utensílios e/ou dos equipamentos que provoque a sua danificação, obriga o aluno a custear a sua reparação ou substituição.
- 2.8. Os alunos devem comunicar imediatamente, ao respetivo professor, qualquer anomalia detetada à entrada na Cozinha ou durante o decurso das aulas.
- 2.9. Caso ocorra, no decurso das aulas, qualquer acidente envolvendo danos corporais o professor deverá providenciar de imediato a assistência necessária ao (s) aluno (s) e comunicar, de seguida, a ocorrência ao diretor.
- 2.10. As salas de Restaurante/Bar e de Cozinha, as matérias-primas, os equipamentos e utensílios são para uso exclusivo das ações da escola, não podendo ser usadas para fins pessoais.

3. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA E DE RESTAURANTE/BAR

Cofinanciado por:



É DA RESPONSABILIDADE DO DIRETOR DE CURSO:

- 3.1. Inventariação dos materiais e equipamentos fixos e móveis.
- 3.2. Verificação do estado de funcionamento e de segurança de utilização de equipamentos e utensílios.
- 3.3. Elaborar as requisições dos equipamentos e matérias-primas necessários ao bom funcionamento das aulas.
- 3.4. Elaborar as especificações de consulta das fichas técnicas necessárias ao bom funcionamento das aulas.
- 3.5. Dar parecer sobre as matérias-primas e equipamentos a adquirir com base nas propostas recebidas e elaborar as respetivas especificações de compra, quando necessário.
- 3.6. Colaborar na receção dos equipamentos e matérias-primas adquiridos.
- 3.7. Informar todos os professores da receção das matérias-primas, equipamentos ou utensílios adquiridos, informando também sobre a sua localização e fornecendo-lhes cópias dos dados técnicos e demais elementos recebidos.
- 3.8. Emitir parecer sobre a utilização das instalações, salvaguardando os aspetos relacionados com a preservação dos espaços e equipamentos.
- 3.9. Todos os recipientes de qualquer tipo devem ser conservados limpos e secos. Só devem ser utilizados após comprovada a sua limpeza e quando se apresentarem em bom estado de conservação (HACCP).
- 3.10. No final de cada utilização, o professor responsável pela aula deve assegurar que toda a cozinha fica limpa, higienizada e preparada para ser novamente utilizada.

4. HORÁRIOS

- 4.1. Os alunos deverão começar a arrumar os utensílios, as matérias-primas usadas e a limpar os equipamentos e espaços físicos por eles utilizados, cumprindo as Regras de Higiene e Segurança, 20 minutos antes de abandonar o espaço.

5. PRECAUÇÕES

- 5.1. Guardar as facas e outros instrumentos de corte e pontiagudos de modo a poder pegar-lhes pelo cabo sem riscos de acidente.
- 5.2. Nunca os deixar entre outros utensílios ou cobertos de alimentos.
- 5.3. Os instrumentos de ponta e corte devem ser passados para as mãos de outros, pegando-lhe pela ponta, mantendo-os presos pela lâmina, com o lado cortante para fora dos dedos, dando o cabo para a outra pessoa agarrar em segurança.
- 5.4. As facas e instrumentos de corte devem ser usados exclusivamente sobre uma tábua ou topo de madeira, (Pólietileno). Devem estar limpos e sem corrosões, assim como, bem afiadas antes do uso.

5.5. Após a utilização deste devem ser lavados em solução desinfetante, em recipiente separado dos outros utensílios de cozinha, para assim evitar acidentes, durante a sua lavagem.

5.6. Avisar sempre a pessoa encarregue da lavagem para o fazer. Caso contrário deve ser o próprio utilizador a proceder à lavagem e desinfecção dos mesmos.

6. HIGIENE E SEGURANÇA

6.1. Não é permitido o uso de calções nem de roupa excessivamente larga.

6.2. Não é permitido o uso do telemóvel e os alunos não podem ser portadores de anéis, brincos, fios, pulseiras ou outros objetos que ponham em risco a sua integridade física ou a de terceiros.

6.3. Os alunos que tenham cabelo comprido deverão prendê-lo antes de entrar na cozinha.

6.4. Sempre que o professor considerar necessário o uso de dispositivos de proteção individual, o aluno não poderá recusar a sua utilização, sob pena de interdição do desempenho das suas atividades.

6.5. Os alunos que tenham sofrido qualquer acidente que não lhes permita realizar tarefas práticas, mas cujo estado físico permita a presença na sala de Restaurante/Bar ou na Cozinha, desempenharão outro tipo de tarefas para as quais estejam habilitados.

6.6. Para além da limpeza diária efetuada pelos alunos, as instalações deverão ser submetidas a uma vistoria no final das aulas pelo funcionário responsável pelo setor e a uma limpeza geral, com uma prioridade semanal pelo mesmo funcionário.

6.7. A cozinha deverá estar equipada com água corrente, sabão, detergentes, etc., de modo a satisfazer as necessidades primárias de higiene pessoal.

6.8. a Sala de restaurante/bar e a cozinha deverá estar equipada com um posto móvel de primeiros socorros.

Cofinanciado por:

