



**Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**  
**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" – Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITE – ACCOGLIENZA TURISTICA – PRODOTTI DOLCIARI INDUSTRIALI e ARTIGIANALI  
Sede Centrale Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - Cod. Mecc. FRRH030008  
Sede Succursale PALIANO loc. S. PROCOLO (ENOGASTRONOMIA) - Cod. Mecc. FRRH03002A  
Codice meccanografico CONVITTO: FRVC020004 mail: convitto@alberghierofiuggi.edu.it  
Telefono: 0775- 533614 - [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it); [frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it) SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.it](http://www.alberghierofiuggi.it)  
codice fiscale: 92070770604 codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

## REGOLAMENTO RISTORANTE DIDATTICO



**Delibera del Consiglio di Istituto n. 152 del 21/02/2022 – VERBALE n° 7**

# Buonarroti Restaurant Fiuggi

## PREMESSA

In un ambiente favoloso, nel centro storico, l'Istituto Michelangelo Buonarroti avvia nell'a.s. 2021/2022 la sperimentazione per la gestione di un **ristorante didattico**, aperto al pubblico pagante.

Il Dirigente garantisce in merito agli adempimenti burocratici, fiscali e al rispetto delle normative su igiene e sicurezza. Scopo del progetto è di creare una palestra per accrescere – in situazione reale – la cultura professionale dei discenti, in materia di enogastronomia e ospitalità al fine di potenziare/valorizzare il rapporto scuola – territorio e di investire i ricavi per l'acquisto di attrezzature. Il progetto di impresa formativa garantisce, inoltre, lo svolgimento dei Percorsi per le Competenze Professionali e l'Orientamento.

I discenti sperimentano il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari del territorio, l'osservanza dei tempi e delle esigenze dell'ospite, il rispetto delle norme igienico sanitarie imposte dalle normative, la gestione degli acquisti, l'organizzazione e al coordinamento tra le diverse figure che operano in cucina, in sala e in ricevimento.

Gli allievi dell'alberghiero, sotto la guida dei docenti o di chef famosi operanti nel territorio, offriranno agli ospiti un servizio:

di accoglienza;

di ristorante aperto durante le ore diurne di due giorni a settimana;

di ristorante con serate a tema e cene d'autore;

di degustazione di vini.

## REGOLAMENTO

### Art. 1 – ORARI DI APERTURA

IL RISTORANTE DIDATTICO inteso come "ristorante diurno" è ubicato all'interno del Salone delle Feste. Vi possono accedere il personale scolastico ed il personale esterno solo se espressamente autorizzato dal DS (vedi art. 4). Nei giorni in cui non può essere garantita la disponibilità degli studenti (ad es. assemblee di Istituto, viaggi di istruzione, sospensione didattica, ecc.) il servizio è sospeso. Gli ospiti possono pranzare dalle ore 12.30, previa prenotazione da effettuarsi entro le ore 10:00, attraverso le seguenti modalità:

1- telefonando alla reception dell'Istituto al numero 081 533 614;

2- recandosi presso la reception dell'Istituto;

3- attraverso l'app "Buonarroti Restaurant Fiuggi" (in aggiornamento) scaricabile sul sito della scuola.

Tale servizio, è limitato al consumo di un menu fisso offerto secondo esigenze didattiche (il menu varia settimanalmente), bevande escluse. Non sono ammesse variazioni se non minime.

L'accesso è consentito ad un massimo N° 10 ospiti esterni, e N° 20 ospiti interni.

IL RISTORANTE DIDATTICO inteso come "ristorante con serate a tema e cene d'autore" è ubicato all'interno del Salone delle Feste. È aperto al pubblico tutti i giorni (previo accordo con il DS e disponibilità del personale).

Nei giorni in cui non può essere garantita la disponibilità degli studenti (ad es. assemblee di Istituto, viaggi di istruzione, sospensione didattica, ecc.) il servizio è sospeso.

Gli ospiti possono prenotare serate a tema o cene d'autore, previo accordo sulle modalità di svolgimento e menu da degustare, con almeno 10 giorni di anticipo. L'evento deve essere concordato solo con il Dirigente o suo delegato.

- 1- telefonando alla reception dell'Istituto al numero 0775 533614;
- 2- inviando mail a [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it);
- 3- recandosi presso la reception dell'Istituto;

Tale servizio, è limitato al consumo di cibi e bevande. I servizi accessori restano a carico del committente. Non sono ammesse variazioni se non minime e precedentemente concordate.

L'accesso è consentito ad un massimo N° 80 ospiti.

IL RISTORANTE DIDATTICO inteso come "serate con degustazione dei vini" è ubicato all'interno del Salone delle Feste. È aperto al pubblico tutti i giorni.

Nei giorni in cui non può essere garantita la disponibilità degli studenti (ad es. assemblee di Istituto, viaggi di istruzione, sospensione didattica, ecc.) il servizio è sospeso.

Gli ospiti possono prenotare serate con degustazione dei vini nazionali e locali, previo accordo sulle modalità di svolgimento con almeno 10 giorni di anticipo. L'evento deve essere concordato solo con il Dirigente o suo delegato.

- 1- telefonando alla reception dell'Istituto al numero 0775 533614;
- 2- inviando mail a [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it);

Tale servizio, è limitato al consumo di bevande e piccoli finger food. I servizi accessori restano a carico del committente. Non sono ammesse variazioni se non minime e precedentemente concordate.

L'accesso è consentito ad un massimo N° 80 ospiti.

## **Art. 2 – STUDENTI**

Il servizio è curato dagli studenti delle classi terze, quarte, quinte, dell'indirizzo Enogastronomia, Sala e Vendita, Prodotti dolciari e industriali e dalle classi seconde, terze, quarte e quinte di Accoglienza Turistica.

## **Art. 3 – PERSONALE IN SERVIZIO**

L'utilizzo dei servizi è consentito ai privati, al personale della scuola in servizio durante le pause dell'attività connessa all'orario di lavoro.

Per il personale ATA è consentito l'accesso con modalità che non pregiudichino le prestazioni dovute in ordine al funzionamento delle linee telefoniche, alla vigilanza sugli ingressi, all'assistenza all'attività didattica, all'apertura degli sportelli al pubblico ed alla gestione dei laboratori.

## **Art. 4 – PERSONALE ESTERNO**

L'accesso ai servizi della scuola è consentito agli esterni solo se espressamente autorizzati dal D. S. o suo delegato.

In ogni caso gli esterni dovranno essere identificati e, forniti dell'apposito green pass e pass di visitatore.

## **Art. 5 – DIVIETO SOMMINISTRAZIONE ALCOLICI**

Non è consentito servire né consumare super alcolici di alcun tipo, anche di provenienza esterna.

## **Art. 6 – DIVIETO DI FUMO**

Per tutti, compresi i visitatori, è vietato fumare.

## **Art. 7 – MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E COSTI**

Per le consumazioni verranno predisposti dei sistemi di pagamento tipo card elettroniche o ticket che, previo versamento del relativo importo, possono essere ritirati presso un apposito INFO POINT sito nella sede centrale. Al momento della consumazione gli addetti provvederanno ad annullare uno spazio del

ticket per ogni consumazione oppure a scaricare l'importo consumato con apposita card elettronica. Il versamento verrà effettuato secondo modalità che ne garantiscano la tracciabilità (bonifico, bollettino c/c postale) che verrà esplicitata con apposita comunicazione diramata a tutto il personale.

<b>Piatto</b>	<b>Menu completo carne (primo, secondo, contorno, bevande)</b>	<b>Menu completo pesce o misto (primo, secondo, contorno, bevande)</b>	<b>Primo, contorno, bevande</b>	<b>Secondo, contorno, pane, bevande</b>
<b>Costi</b>	8,00 €	10,00 €	4,00 €	6,00 €

Le situazioni intermedie saranno oggetto di successivi, eventuali note chiarificatrici. Tuttavia si sensibilizza a tener conto del carattere didattico dell'iniziativa.

L'eventuale utile servirà all'acquisto di macchinari e/o attrezzature e/o servizi a scopo didattico (stampante 3D, ricopritrice per glassa di zucchero, applicativi per gestione bar, divise, materiale pubblicitario ecc.)

#### **Art. 8 – DISPOSIZIONI FINALE**

Tutto il personale Docente e ATA garantirà il rispetto delle presenti disposizioni. Per quanto non espressamente indicato si rimanda al Regolamento d'Istituto vigente.

Il presente regolamento è subordinato al rispetto delle normative superiori:

1. Misure per il contenimento dell'emergenza epidemiologica;
2. Sicurezza nei luoghi di lavoro
3. Autorizzazioni ed oneri fiscali
4. HACCP
5. Ogni altro onere connesso all'attività in oggetto

Che restano nella responsabilità del Dirigente Scolastico