



UDA - PROFESSIONALE

a.s. 2012/2013

“Produzioni Industriali e Artigianali”

INDIRIZZO: OPERATORE DELLE PRODUZIONI CHIMICHE



UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	L'IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
Prodotti	<ul style="list-style-type: none"> • Registro dei controlli igienici degli ambienti per prevenire i rischi di deterioramento o di inquinamento dei prodotti alimentari, con comparazione dell'efficacia dei disinfettanti e delle corrette azioni da compiere per garantire l'igiene di prodotti e ambienti. • L'angolo dell'avvocato: registro delle norme di igiene • Glossario italiano/inglese ottenuto dalla rielaborazione dei dati igienici di laboratorio e dall'approfondimento "The cook's uniform". • Scheda di lavoro: calcoli in relazione alla qualità/prezzo; risultati e valutazioni degli interventi effettuati in laboratorio; relazione individuale sul lavoro svolto; autovalutazione.
Discipline coinvolte	Tecniche di produzione e di organizzazione Tecnologie dei materiali e dei processi produttivi Laboratori tecnologici Italiano e Storia Inglese Matematica

UNITÀ' DI APPRENDIMENTO	
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • professionali • cittadinanza 	<p><u>Culturali:</u></p> <p>Storia: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Comunicare nella madre lingua: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali.</p> <p>Comunicare nella lingua straniera: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera, secondo lo scopo comunicativo richiesto.</p> <p>Matematica: utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare i concetti e i modelli matematici per affrontare situazioni operative, elaborando opportune soluzioni.</p> <p><u>Cittadinanza:</u></p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile.</p> <p>Interagire in gruppo, valorizzando i diversi punti di vista e le proprie e le altrui capacità e favorendo l'apprendimento comune e personale.</p> <p><u>Professionali:</u></p> <p>Saper prelevare e manipolare prodotti chimici di uso comune, secondo le norme di sicurezza e di igiene ambientale; saper registrare correttamente le osservazioni qualitative e quantitative, relative ad esperienze di laboratorio; pianificare le fasi di lavorazione da compiere sulla base di istruzioni e/o documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, materiali, ecc.); utilizzare un linguaggio tecnico di base del settore; saper valutare l'effetto dei disinfettanti, in base alla crescita microbica su terreni di coltura.</p>
Abilità	Conoscenze
Comunicare con la terminologia specifica del settore di indirizzo, sia in lingua italiana che inglese.	I linguaggi settoriali.
Produrre testi adeguati sia all'ambito culturale che professionale.	Modalità di organizzazione di un testo, anche con l'uso dei principali software.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Essere consapevole dei propri diritti e dei propri doveri.	Conoscere i requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti ed i laboratori di produzione e confezionamento (norme di igiene e sicurezza sul lavoro; principali norme di igiene ambientale e sicurezza alimentare; il sistema di controllo HACCP
Organizzare il lavoro e rispettare i tempi di consegna, mantenere in ordine e pulizia la propria postazione di lavoro, ottemperare alle norme sulla Sicurezza sul Lavoro, svolgere in modo adeguato le proprie mansioni operative (procedure di igiene, pulizia e riordino)	Controllo della crescita microbica. Superfici ed attrezzature da sanificare. Detergenti e disinfettanti.
Organizzare e rappresentare i dati raccolti e relazionare. Risolvere semplici problemi in ambiente lavorativo e schematizzare le possibili soluzioni, con l'aiuto eventuale di supporti informatici.	Sequenza delle operazioni da effettuare Principali Strumenti e tecniche di misurazione Schemi, tabelle e grafici
Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio, utilizzando le conoscenze apprese, valutando i vincoli e le possibilità, definendo originali strategie di azione (sviluppo del pensiero divergente) e verificando i risultati raggiunti.	Progettare come procedere correttamente alla pulizia e alla disinfezione di materiali, superfici di lavoro e ambienti in contesti diversi (scheda di lavoro).
Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e tutela della salute.	Norme fondamentali sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.
Utenti destinatari	Classe terza "Produzioni Industriali e Artigianali" : Operatore delle produzioni chimiche
Fase di applicazione	2° quadrimestre.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Tempi	Marzo – Aprile 43 ore complessive tra le discipline coinvolte. 10 ore di studio e ricerca individuale a casa.
Esperienze attivate	Visite aziendali e stage .
Metodologia	Lezione interattiva Lavoro individuale Cooperative learning Problem solving
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docenti delle discipline coinvolte: Italiano - storia, Inglese, Matematica Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi. Tecniche di produzione e di organizzazione Laboratori tecnologici
Strumenti	Aula multimediale, laboratorio informatico, laboratorio di Biologia, laboratorio di Chimica.
Valutazione	Verranno valutati i prodotti finali da ogni singola disciplina, mediante griglie formulate sui criteri di: correttezza e padronanza lessicale dei contenuti, ricerca e gestione delle informazioni, autonomia, manualità, risultato delle analisi eseguite. Il voto finale sarà in percentuale proporzionale all'impegno orario nelle singole discipline e sarà utilizzato come ulteriore elemento di analisi per la certificazione delle competenze, pregresse all'ammissione all'esame di qualifica.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO UDA: L'IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Cosa si chiede di fare:

1. Svolgere in modo adeguato le proprie mansioni operative, riconoscendo il trattamento di disinfezione opportuno nelle diverse circostanze, anche distinguendo i vari meccanismi di azione.
2. Valutare il risultato ottenuto in base alla qualità/prezzo del disinfettante o detergente utilizzato.
3. Saper illustrare i principi-base dell'igiene, secondo il sistema di controllo HACCP.
4. Conoscere le principali normative sull'igiene degli ambienti.
5. Sviluppare un linguaggio settoriale in lingua inglese.

In che modo:

individuale e/o di gruppo.

Quali prodotti:

- Registro dei controlli igienici degli ambienti per prevenire i rischi di deterioramento o di inquinamento dei prodotti alimentari, con comparazione dell'efficacia dei disinfettanti e delle corrette azioni da compiere per garantire l'igiene di prodotti e ambienti (chimica-biologia)
- L'angolo dell'avvocato: registro delle norme di igiene (italiano-storia)
- Glossario italiano/inglese ottenuto dalla rielaborazione dei dati igienici di laboratorio e dall'approfondimento "*The cook's uniform*".(inglese)
- Scheda di lavoro: calcoli in relazione alla qualità/prezzo (matematica); risultati e valutazioni degli interventi effettuati in laboratorio; relazione individuale sul lavoro svolto; autovalutazione.

Che senso ha:

Lo scopo di tale attività è di individuare una tematica in modo professionale e personale, per gestire autonomamente un eventuale problema igienico in ambiente lavorativo, applicando le norme competenti di assoluta responsabilità del datore di lavoro (DLgs 155/97).

Imparare a: analizzare i pericoli ed i rischi di una determinata situazione; identificarne i punti critici; stabilire un sistema di monitoraggio, con relative azioni correttive, in base a procedure di verifica; documentare e registrare tutte le procedure (Registro dei controlli igienici)

Tempi:

Marzo- Aprile

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata:

Acquisizione di una competenza personale da utilizzare nell'ambito della ricerca e analisi chimico-biologiche: analizzare, verificare, definire le criticità, monitorare, correggere, applicare, documentare.

Peso dell'UDA:

Docenti delle discipline coinvolte:

Lingua e letteratura italiana – storia e inglese, matematica: 20%
 Tecniche di produzione e organizzazione: 30%
 Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi: 30%
 Laboratori tecnologici: 20%

PIANO DI LAVORO

UDA professionale: L'IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Coordinatore: docente di indirizzo

Collaboratori: docenti dell'area comune e linguistica

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fase Di applicazione	Contesto (Ambiente di apprendimento e strumenti)	Descrizione dell'attività (risorse umane)	Tempi Durata	Metodologia	Fase Di applicazione
1	Aula Docente teorico	Lezioni frontali sul controllo della crescita microbica	Ore 2	Coinvolgimento nell'attività di formazione mediante interazione continua con gli studenti	Aula Docente teorico
2	Laboratorio di Biologia Docente teorico e Docente tecnico pratico	Esercitazione: preparazione di terreni di coltura	Ore 2	Scheda operativa sui terreni di coltura	Laboratorio
3	Aula Docente teorico	Lezioni frontali su detergenti e disinfettanti	Ore 2	Coinvolgimento nell'attività di formazione mediante interazione continua con gli studenti	Aula Docente teorico
4	Aula	Lezioni frontali ALCOOLI, FENOLI, ALDEIDI, componenti dei disinfettanti e dei detergenti.	Ore 4	Coinvolgimento nell'attività di formazione mediante interazione continua con gli studenti	Aula

5	Lavoro domestico	Ricerca e costruzione di una tabella relativa alle caratteristiche dei disinfettanti e detergenti	Ore 4	Lettura dell'etichetta	Lavoro domestico
6	Aula	Lessico inglese di base su argomenti trattati. Analisi e comprensione del testo <i>The cook's uniform</i>	Ore 6	Cooperative Learning	Aula e lavoro domestico
7	Aula	L'angolo dell'avvocato: discussione sulle principali norme d'igiene degli ambienti.	Ore 2	Lezione frontale	Aula e lavoro domestico
8	Laboratorio di Chimica Docente teorico e Docente tecnico pratico	Esecuzione pratica: riconoscimento dei gruppi funzionali	Ore 2	Laboratoriale, Cooperative Learning	Laboratorio di Chimica Docente teorico e Docente tecnico pratico
9	Aula Di informatica	Presentazione power point sulle principali norme di igiene ambientale e sicurezza alimentare. Il sistema di controllo HACCP.	Ore 2	Dimostrazione di esempio dalla realtà quotidiana	Laboratorio multimediale
10	Laboratorio di biologia	Esercitazione: piano di lavoro sulla procedura di pulizia e disinfezione.	Ore 2	Esecuzione pratica, rispettando il piano di lavoro.	Laboratorio più Aula informatica
11	Laboratorio di Biologia	Esperienza sul controllo dei frigoriferi per garantire l'igiene dei prodotti.	Ore 2	Scheda operativa, corredata di relazione	Laboratorio
	Laboratorio di	Valutazione		Esercitazione.	

12	Biologia Docente teorico e Docente tecnico pratico	dell'effetto dei disinfettanti in base alla crescita microbica su terreni di coltura.	Ore 2		Laboratorio
14	Laboratorio di Chimica Docente tecnico pratico	Valutazione del titolo dell'ossigeno in acqua ossigenata e del cloro in campioni di candeggina	Ore 2	Attività laboratoriale, Cooperative Learning	Laboratorio
15	Laboratorio di Biologia	Valutazione del trattamento di disinfezione, determinando la carica microbica presente sulle superfici disinfettate	Ore 2	Esercitazione in laboratorio	Laboratorio
16	Aula informatica Docenti di matematica e di italiano	1) Relazione finale e relativa correzione 2) Comparazione dei vari prodotti, analizzando i costi nel rispetto della sostenibilità ambientale	Ore 4	Lavoro individuale col sussidio informatico corredato di schede operative e dati tabellari	Aula multimediale, aula informatica
17	Aula	Verifica Sommativa semistrutturata	Ore 3	Tutoraggio nell'esecuzione della verifica	Aula

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Liv 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Liv 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Funzionalità	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
	Liv 3	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
	Liv 2	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
Correttezza	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Liv 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	Liv 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
Rispetto dei tempi	Liv 4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	
	Liv 3	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
	Liv 2-1	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione	
Ricerca e gestione delle informazioni	Liv 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Liv 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
	Liv 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Liv 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
Relazione con i formatori e le altre figure adulte	Liv 5	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
	Liv 4	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
	Liv	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza	

	3	essenziale	
	Liv 2	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
Superamento delle crisi	Liv 4	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
	Liv 3	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
	Liv 2	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
	Liv 1	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
	Liv 3	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
	Liv 2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
	Liv 1	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	Liv 4	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
	Liv 3	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
	Liv 2	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico- professionale	
	Liv 1	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
Consapevolezza riflessiva e critica	Liv 4	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
	Liv 3	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
	Liv 2	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
	Liv 1	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Liv 4	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
	Liv 3	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
	Liv 2	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
	Liv 1	Applica saperi e saper fare acquisiti nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	Liv 4	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
	Liv 3	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
	Liv 2	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
	Liv 1	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti al lavoro svolto	
Autovalutazione	Liv 4	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
	Liv 3	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
	Liv 2	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
	Liv 1	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	

Curiosità	Liv 4	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
	Liv 3	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
	Liv 2	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
	Liv 1	Sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito	
Autonomia	Liv 4	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
	Liv 3	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
	Liv 2	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
	Liv 1	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

L'ANGOLO dell'AVVOCATO

L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Le autorizzazioni sanitarie per stabilimenti e laboratori di produzione e depositi all'ingrosso di sostanze alimentari sono rilasciate, a norma dell'**art. 25 del DPR 327/80**:

- dal Ministro della Salute in ambito nazionale;
- dall'organo competente delle Regioni, o delle Province autonome di Trento e di Bolzano;
- dal Sindaco, nel caso di piccoli laboratori artigianali annessi a esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande in ambito comunale.

L'**art. 26 del DPR 327/80** stabilisce le modalità di compilazione delle **domande per il rilascio delle autorizzazioni**.

Le domande per il rilascio delle autorizzazioni debbono contenere: **a.** il nome e la ragione sociale e la sede dell'impresa; **b.** l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso; **c.** l'indicazione per generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito; **d.** la descrizione e gli estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgano a identificare l'impresa; **e.** l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni; **f.** l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate: **1.** dalla pianta planimetrica dei locali, in scala non superiore a 1:500. In casi particolari potranno essere richieste piante più dettagliate; **2.** dalla descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature; **3.** dall'indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico, alla idoneità della rete di distribuzione, nonché dalla documentazione sulla potabilità dell'acqua, qualora non si tratti di acquedotti pubblici; **4.** dall'indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e, ove necessario, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque; **5.** dall'indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, nonché dalla documentazione di tali sistemi, ove richiesta; **6.** da un esemplare degli eventuali marchi depositati.

I titolari di depositi all'ingrosso sono esonerati dall'obbligo di produrre le dichiarazioni previste dalle lettere **d.** ed **e.** del primo comma e dai punti **3.** e **6.** del secondo comma del presente articolo.

I titolari degli stabilimenti o laboratori di produzione che si trovano nelle condizioni previste dall'art. 48 del decreto del Presidente della Repubblica 303/56, concernente norme sull'igiene del lavoro, sono tenuti a effettuare le notifiche prescritte dalla suddetta norma.

L'ANGOLO dell'AVVOCATO

IGIENE, ABBIGLIAMENTO E PULIZIA DEL PERSONALE - ART. 42 DEL DPR 327/80

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, il personale deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

L'autorità sanitaria può disporre particolari misure per determinate lavorazioni e in casi specifici.

I REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER GLI STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

ART. 28. del DPR 327/80

L'autorità sanitaria competente deve accertare che gli stabilimenti e i laboratori di produzione siano provvisti di locali distinti e separati:

- a. per il deposito delle materie prime;
 - b. per la produzione, la preparazione e il confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
 - c. per il deposito dei prodotti finiti;
 - d. per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.
- [...]

L'autorità sanitaria può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali di cui alle lettere a., b., c. e d. siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

L'autorità sanitaria deve inoltre accertare che i predetti locali siano:

- 1. costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
 - 2. sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
 - 3. rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili – naturalmente o artificialmente – sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione – naturale o artificiale – tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;
 - 4. con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
 - 5. muniti di dispositivi idonei a evitare la presenza di roditori, e altri animali o insetti;
 - 6. adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.
- [...]

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

- a. di impianti, attrezzature e utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia. Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento debbono essere in materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge e relativi decreti di attuazione;
 - b. di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura e il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;
 - c. di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo;
 - d. di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie, non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari. I locali adibiti a servizi igienici e il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile. Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, facilmente raggiungibile dal luogo di lavorazione. I gabinetti debbono essere in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione: dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di vaso a caduta di acqua, di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido o in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso;
 - e. gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro; [...]
 - f. di contenitori di rifiuti e immondizie, [...] posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette;
- [...]

L'UNIFORME DEL CUOCO

Al termine dell'unità didattica si propone una *lezione in inglese* sulla *divisa del cuoco*, per ricordare agli studenti che nella professione che intraprenderanno è molto importante conoscere le lingue. Attraverso la traduzione delle pagine successive, si potranno anche imparare alcuni vocaboli utili per il futuro lavoro.

THE COOK'S UNIFORM

At the end of this lesson you should be able to:

- identify and describe the parts of a professional cook's uniform;
- recognize the safety reasons for wearing a full cook's uniform;
- recognize the hygienic reasons for wearing a uniform;
- recognize the historical reasons for wearing a cook's traditional uniform.

A cook's uniform is worn for safety reasons to:

- protect the body against burns from boiling hot liquids;
- protect the body from heat rays from ovens and grills.

A cook's uniform is worn for hygienic reasons to:

- be easily laundered, look clean and fresh and appear classy.

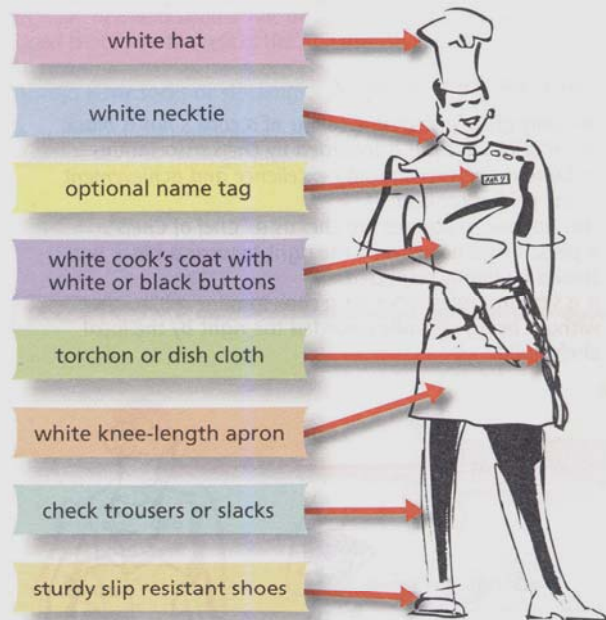
A cook's uniform is worn for historical reasons to:

- show professional respect and portray a commercial image.

A classical professional cook's uniform consists of:

- a cook's white hat;
- a white necktie;
- an optional name tag;
- a long-sleeved double-cuffed double-breasted white jacket.

- white or black buttons;
- a dish cloth or "torchon";
- a white knee-length apron;
- check trousers or slacks;
- sturdy slip resistant shoes.



GROOMING

A professional cook also needs to care about appearance:

- jewellery (except a wedding ring) must not be worn in the kitchen;
- heavy make up and nail polish must not be worn in a kitchen;
- strong scents should not be used;
- a hairnet should be worn if the hair is below the collar line.

The history of the uniform

It is thought that after the fall of the Byzantine Empire nearly six hundred years ago the imperial chefs who sought refuge in monasteries in Italy adopted the black habits of the monks. During that era the chefs also decided that their clothes should look different from those worn by the real monks and abbots and changed them to a white garment. Today the only remaining symbol of that garment is the hat which represents the Bishop's Mitre. The current internationally used cook's uniform has mainly evolved over the past hundred years and comes particularly from Europe.

The hat is a symbol

The cook's hat is like a badge. The hat identifies a person who is learning to cook or a person who has learnt the skills to call themselves a professional cook. The skills and knowledge could have been learnt from a college, institution, cookery course, apprenticeship in commercial cookery or from good working experience over a number of years in a commercial kitchen under the guidance of a chef. People working in a kitchen without wearing a cook's hat show a lack of professionalism.

The hat is designed to keep the hair clean and healthy by:

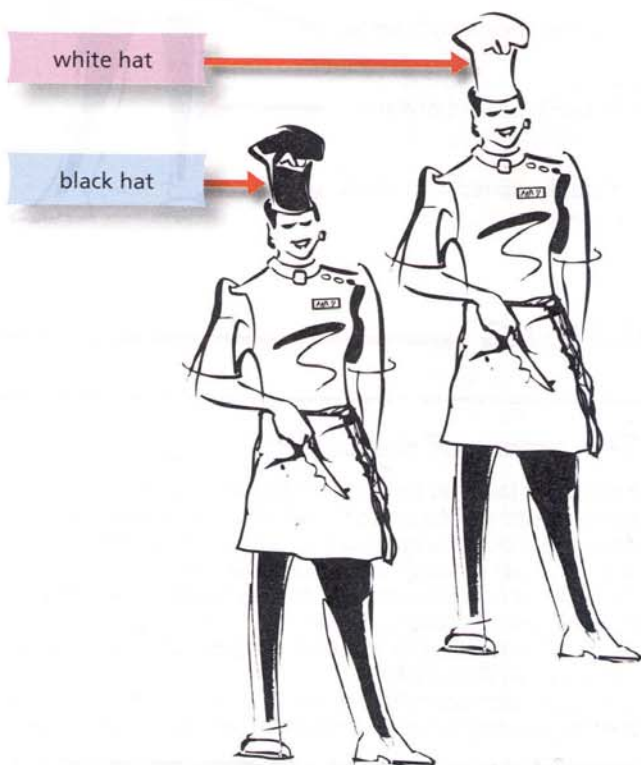
- protecting hair from the smoke and oil in the kitchen;
- allowing air to circulate on top of the head;
- preventing loose hairs from falling into the food;
- absorbing perspiration from the forehead;
- a professional chef will always wear a hat and demand that other cooks in the kitchen wear the traditional cooks hat.

The cook's hat is white

The only other acceptable colour of a cook's hat is black. The black cook's hat is awarded by chefs associations to famous chefs recognising excellence and achievement in the field of cookery.

This honour recognises the chef as a "Chef of Chefs". A person who has earned the right to wear a black hat should be highly respected.

It is very unprofessional for a cook to wear a black hat without being officially awarded the right by the local chefs guild.

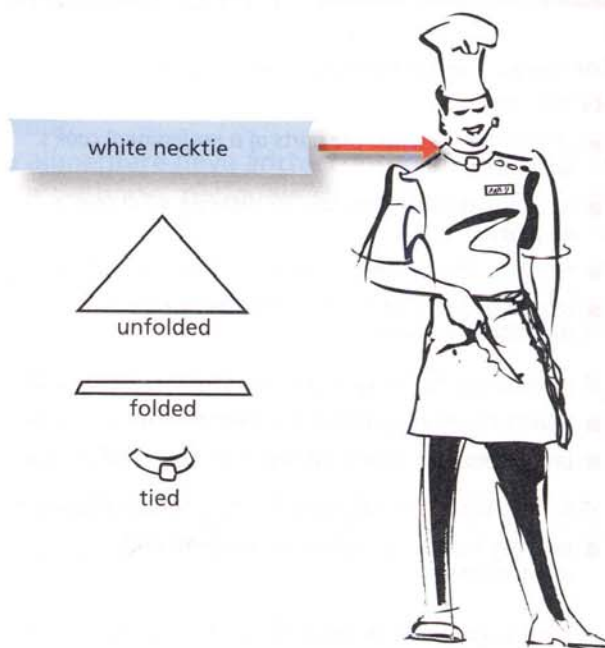


The necktie

The necktie is usually white. The necktie is a large triangular light cloth which is folded and worn around the neck as one would knot a normal tie.

The necktie was originally worn to absorb perspiration and guard the neck from drafts in hot underground kitchens.

Modern air conditioned kitchens make the necktie out of date, however the necktie is still worn by professional cooks as a symbol.



The name tag

Identify yourself:

- an optional name tag may be worn on the jacket, especially where the cook meets the customers;
- the name tag is worn on the left;
- a common practice is to have the name embroidered on the coat;
- some hotels issue their cooks with a company name tag which also shows the company logo.

The white coat

The coat protects the chest and arms from the heat of stoves and splashes from boiling liquids. To achieve this the coat must be double breasted and long sleeved and always be buttoned up with the correct number of buttons.

This allows for four layers of cloth between the heat source and the front of the body.

To protect the arms the sleeves should not be rolled up.

The apron

The apron is white and rectangular in shape. It is designed to protect the lower body from accidentally spilled hot liquids and is worn from the waist to just below the knee. The top of the apron is folded over and tied around the waist.

The apron tapes are then tucked under the fold. The apron is easily and quickly changed. This allows the cook to put on a clean apron before meeting customers or entering the dining room.

The torchon (pronounced "tor-shun")

The torchon is also called a rubber or tea towel. The torchon (which is French for dish cloth) is used to wipe a dish clean or protect the hands while handling hot pots and pans. Cooks need two torchons with at least one neatly folded and hung on the apron string at all times. The dish cloth must be kept dry especially if handling a hot pot. Avoid using old cloths which may have holes as they are dangerous.

The trousers

Traditional cook's pants have a small black or blue and white checked pattern. There are other stylish coats and pants with very noticeable large square patterns pants and trendy cut coats. This style of uniform is mainly suitable for use in very flashy

or flamboyant kitchens.

Trendy uniforms are not generally accepted by chefs, institutes or colleges.

The most common uniform style worn in commercial kitchens still is the internationally recognized classical design and colour.

Shoes

Shoes should be sturdy, provide support and protect the feet. Wearing the wrong footwear in the kitchen can lead to accidents or to medical problems with feet later in life. Cooks who do not heed the warning to wear supportive strong shoes will one day regret they did not listen to valuable advice.

The features of good shoes are:

- a protective toe, not absorbing water or fat;
- a slip resistant sole.

Standing on hard floors all day and often walking on wet or greasy surfaces require cooks to wear very good shoes. Good shoes support the ankle, are very comfortable and allow plenty of room for the foot.

Sandshoes, sneakers, sandals, or thongs are not safe in a kitchen and should not be worn at all.

Good shoes, like the rest of the uniform, should be easy to clean.

Always wear socks or stockings.

A quality cook's uniform is designed to protect the body against injuries from accidents.

THE UNIFORM

The coat, apron and necktie should be changed at least once a day. The hat and trousers are changed as soon as they become dirty.

- The cook should change into the uniform at their place of work.
- The uniform must not be worn in public areas like buses and trains.
- The uniform should be washed and ironed before wearing again.
- The uniform should be worn over white light underwear.

The executive chef. What do executive chefs wear?

Executive chefs from large hotels may wear black trousers and sometimes a black necktie.

Often the executive chef in large properties will not wear an apron or a hat when meeting clients.

The executive chef usually has his or her name embroidered on the coat.

Formal wear. The chef at a function for chefs

Chefs often need to attend medal presentations and other cooking functions in chef's formal uniform.

Two popular formal garment codes exist:

- a open neck coat with a white shirt and black bow tie;
- the cloth of an executive chef with the hat only worn when necessary.



Abridged version 2.1 - 1994 - "Uniform". Full version 3.1 - 1996 Written and produced by George Hill ©