

## REGULAMENTO

### ESPAÇO PARA AULAS PRÁTICAS DO CURSO DE RESTAURAÇÃO

1. A escola dispõe de um espaço com salas específicas para as aulas práticas de Restauração, sendo este espaço constituído por: uma sala de restaurante/bar; uma cozinha central; uma cozinha com postos individuais de trabalho; zonas de preparação de alimentos; copa suja/limpa; zona de lavagem de trem; zona de lavandaria/rouparia; zona de refrigeração/congelação de alimentos; zona de limpeza; armazém.
2. Estes espaços só poderão ser utilizados com a supervisão de um formador/professor/coordenador do Curso de Restauração.
3. Sempre que na escola, decorra uma atividade, que necessite de utilizar este espaço, deverá ser nomeada uma pessoa responsável para acompanhamento dos utilizadores, devendo se cumpridas todas as regras do presente regulamento.
4. Os utentes deverão manter os espaços em perfeitas condições de higiene e asseio, devendo a limpeza e a arrumação ser efetuada pelos mesmos, logo após a utilização do espaço. Esta limpeza deverá ser feita sob a supervisão de um formador/professor.
5. Os equipamentos deverão ser utilizados seguindo as normas gerais de utilização e segurança.
6. Os responsáveis pela atividade que utilizam o espaço de restauração são também responsáveis por verificar se existe algum problema com o equipamento e/ou se este se encontra em perfeito estado de conservação.
7. Os responsáveis que realizem aulas práticas nestas instalações e necessitem de matérias-primas deverão efetuar a respetiva requisição, no modelo 012 aprovado pela Certificação de Qualidade até à terça-feira da semana anterior à respetiva aula e enviá-la para o *email* a designar pela direção da escola.

8. Os responsáveis pela atividade deverão, igualmente, responsabilizar-se pelo *stock* de material de higienização e de desgaste e proceder às respetivas requisições cumprindo o estipulado no número anterior.
9. Periodicamente, os alunos, sob a supervisão dos professores das áreas técnicas, deverão proceder à verificação das quantidades e prazos de validade dos alimentos e bebidas armazenados, devendo preencher a respetiva *ckeck-list*.
10. Todos os alimentos armazenados na zona de refrigeração/congelação deverão ser etiquetados, identificando o produto, a data de armazenagem e de validade, bem como a turma responsável pelos mesmos.
11. Não deverão existir matérias-primas abertas no armazém, mas sim no armário despenseiro que se encontra na cozinha com postos individuais de trabalho, devendo estes ser armazenados em recipiente próprio, identificando o produto, a data de armazenagem e de validade.
12. Todas as bebidas alcoólicas deverão estar armazenadas no armário de bebidas que se encontra na cozinha com postos individuais de trabalho.
13. No final de cada aula prática, os professores deverão verificar a existência de matérias-primas ou produtos confeccionados que não serão necessários para a próxima aula, ou que o prazo de validade não seja suficiente para ser utilizado em aula futura. Posteriormente, deverão preencher o documento que se encontra na porta dos armários de refrigeração/congelação e enviar um email para o responsável pelas compras.
14. Para um melhor funcionamento do espaço de aulas práticas de Restauração será necessário executar as “Normas técnicas a cumprir em aulas práticas de cozinha e de restaurante/bar” que se encontram em anexo a este Regulamento e o preenchimento da documentação do HACCP.
15. Todas as situações não contempladas neste regulamento remetem-se para o regulamento interno da escola. Se, mesmo assim, houver lugar a ambiguidade ou dúvida, compete ao coordenador do Curso de Restauração, em colaboração com a direção, a deliberação sobre as mesmas.
16. Os responsáveis pela atividade são co-responsáveis por todas as ocorrências durante a sua utilização, ficando incumbidos de averiguar o autor dos danos, no sentido de regularizar a situação.
17. Caso o responsável pela atividade não seja capaz de identificar o autor da ocorrência, fica este responsabilizado pela regularização da situação.

Aprovado em Conselho Pedagógico de 29 de maio de 2017.

