



ESTRATTO DI REGOLAMENTO TIROCINIO/STAGE ESTIVO

1. GLI ALUNNI IN QUANTO TIROCINANTI, DEVONO ESSERE SEGUITI DURANTE LO SVOLGIMENTO DELLE MANSIONI A LORO ATTRIBUITE (IN PARTICOLARE: GLI ALUNNI MINORENNI DI SALA-BAR NON POSSONO SOMMINISTRARE ALCOOLICI IN ASSENZA DEL TUTOR AZIENDALE O DA LUI DELEGATO; GLI ALUNNI MINORENNI DI RICEVIMENTO NON POSSONO SVOLGERE LA MANSIONE DI PORTIERE DI NOTTE).
2. IL TIROCINIO ESTIVO PREVEDE UN'ATTIVITA' CONTINUATIVA O IN DUE TURNI DI NON PIU' DI 8 ORE GIORNALIERE (NELLA FASCIA ORARIA COMPRESA TRA LE 7,00 E LE 22,00), QUINDI 40 ORE SETTIMANALI (PER GLI ALUNNI TRA I 15 E I 16 ANNI LE ORE SETTIMANALI SONO 35), GLI ORARI DI ACCESSO E USCITA DAI REPARTI DEVONO ESSERE CONCORDATI PREVIAMENTE DAL TUTOR AZIENDALE E IL TIROCINANTE. NEL CASO IN CUI SIANO NECESSARIE DELLE VARIAZIONI IN ITINERE, VANNO CONCORDATE CON IL TIROCINANTE E COMUNICATE AL TUTOR SCOLASTICO CHE NE VALUTERA' L'OPPORTUNITA'.
3. RICORDANDO CHE DURANTE IL PERIODO DI TIROCINIO GLI ALUNNI SONO COPERTI DALL'ASSICURAZIONE DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO, IL TUTOR AZIENDALE E' TENUTO A COMUNICARE TEMPESTIVAMENTE EVENTUALI INFORTUNI ACCORSI AL TIROCINANTE ALL'ISTITUTO (TEL ISTITUTO 0174 551932-FAX 0174 551883- E MAIL CNIS026007@ISTRUZIONE.IT) TUTTI I TIROCINANTI HANNO DIRITTO AL VITTO, NEL CASO IL TIROCINANTE ALLOGGIASSE PRESSO LA STRUTTURA O IN LOCALI MESSI A DISPOSIZIONE, SI RICORDA CHE GLI STESSI DEVONO RISPONDERE A REQUISITI ACCETTABILI DI DECORO NEL PIENO RISPETTO DELLA PRIVACY DEI TIROCINANTI, VALUTANDO LA LORO GIOVANE ETA'.
4. ELEMENTO FONDAMENTALE DEL TIROCINIO E' LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE E DEL RAGGIUNGIMENTO , TOTALE O PARZIALE, DEGLI OBIETTIVI PREVISTI DAL PROGETTO FORMATIVO; PERTANTO L'ISTITUTO NECESSITA' DI RICEVERE TASSATIVAMENTE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE DEBITAMENTE COMPILATA (NON TRASCURANDO LA COMPILAZIONE DELLA SEZIONE "OSSERVAZIONI" CHE SI TROVA SULLA SCHEDA DI VALUTAZIONE).
5. SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO:
6. IL SOTTOSCRITTO (SOGGETTO OSPITANTE), TITOLARE DELL'AZIENDA SOPRAINDICATA, GARANTISCE IL RISPETTO NEI LOCALI AZIENDALI DEL D.LGS 81/08 D.LGS 106/09 EX 626/94 AL FINE DI TUTELARE LA SICUREZZA DEGLI ALUNNI IN TIROCINIO FORMATIVO E SI IMPEGNA AD ILLUSTRARE AL/AI TIROCINANTI LE PROCEDURE DI SICUREZZA IL PIANO DI EVACUAZIONE E METTE A DISPOSIZIONE OGNI DISPOSITIVO DI PROTEZIONE INDIVIDUALE UTILE ALLO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ IN COMPLETA SICUREZZA.
7. GLI ALUNNI HANNO SEGUITO UN CORSO DI 12 ORE DI FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO E SONO IN POSSESSO DI CERTIFICATO DI IDONEITÀ PER LE MANSIONI PREVISTE DAL PROGETTO FORMATIVO, RILASCIATO DAL MEDICO COMPETENTE INDIVIDUATO DAL SOGGETTO PROMOTORE (ISTITUTO).
8. IL TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO SVOLTO NEL PERIODO ESTIVO, AI SENSI DELL'ART.39 DELLA LEGGE REGIONALE 22DICEMBRE 2008 N. 34 E DELLA DGR ATTRATTIVA N. 74-5911 DEL 3 GIUGNO 2013 E AI SENSI DELL'ART.18 COMMA 1 LETTERA D) DELLA LEGGE 196 DEL 1997 NON COSTITUISCE RAPPORTI DI LAVORO
9. I TIROCINI PROPOSTI DALL'I.I.S. GIOLITTI-BELLISARIO SONO CURRICOLARI E SVOLTI AL FINE DI RAGGIUNGERE LE COMPETENZE PREVISTE DAL PROFILO IN USCITA.
10. OBBLIGHI DELLO STAGISTA: SEGUIRE LE INDICAZIONI DEI TUTORI E FARE RIFERIMENTO AD ESSI PER QUALSIASI ESIGENZA DI TIPO ORGANIZZATIVO OD ALTRE EVENIENZE;- RISPETTARE GLI OBBLIGHI DI RISERVATEZZA CIRCA PROCESSI PRODUTTIVI, PRODOTTI OD ALTRE NOTIZIE RELATIVE ALL'AZIENDA DI CUI VENGA A CONOSCENZA, SIA DURANTE CHE DOPO LO SVOLGIMENTO DELLO STAGE; RISPETTARE I REGOLAMENTI AZIENDALI E LE NORME IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA
11. SIA L' I.I.S. GIOLITTI-BELLISARIO DI MONDOVI' SIA L'AZIENDA E LA STRUTTURA OSPITANTE, SONO ESONERATI DA OGNI RESPONSABILITÀ CIRCA IL TEMPO LIBERO E LE ATTIVITÀ NON INERENTI IL SERVIZIO PER CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA' DI TIROCINIO/STAGE
12. SIA L' I.I.S. GIOLITTI-BELLISARIO DI MONDOVI' SIA L'AZIENDA OSPITANTE UNILATERALMENTE IL RAPPORTO DI STAGE A SEGUITO DI COMPORTAMENTO SCORRETTO DURANTE E AL DI FUORI DELL'ORARIO PREVISTO COME DA PUNTO 2

Presidenza e Segreteria

p.zza 4 Novembre, 6

Mondovì (CN)

Tel. 0174-552249

Fax 0174-551883

Indirizzi di studio

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA –
TECNICO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA –
SETTORE SALA E VENDITA – SETTORE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI-
TECNICO DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA