

**Direttiva per l'uso del ristorante di applicazione
del Centro professionale tecnico di Lugano-Trevano (CPT-Tr)**

del 18 agosto 2016

**IL COLLEGIO DEI DOCENTI
DEL CENTRO PROFESSIONALE TECNICO DI LUGANO-TREVANO**

richiamati:

la legge sull'ordinamento degli impiegati dello Stato e dei docenti del 15 marzo 1995;
la legge della scuola del 1° febbraio 1990;
il regolamento della legge della scuola del 19 maggio 1992;
la legge sulle scuole professionali del 2 ottobre 1996;
il regolamento delle scuole professionali del 1° luglio 2015;
il regolamento della formazione professionale e continua del 1° luglio 2014;

visto:

l'art. 31 del Regolamento del Centro professionale tecnico di Lugano-Trevano del 24 giugno 2016;

ritenuto che i nomi relativi a funzioni e professioni utilizzati nella presente Direttiva s'intendono al maschile e al femminile,

decreta:

**Capitolo I
Campo di applicazione**

Campo di applicazione

Art. 1 ¹La presente Direttiva si applica per l'uso del ristorante di applicazione del Centro professionale tecnico di Lugano-Trevano (in seguito: CPT-Tr).

²Il CPT-Tr comprende:

- a) la Scuola professionale artigianale e industriale tecnica (SPAI);
- b) la Scuola d'arti e mestieri tecnica (SAMT);
- c) la Maturità professionale (MP);
- e) la Scuola specializzata superiore di tecnica (SSST).

**Capitolo II
Definizione e utilizzo**

Definizione

Art. 2 Il ristorante di applicazione non è un ristorante scolastico, ma un ristorante di esercizio per i corsi interaziendali organizzati dalle Organizzazioni del mondo del lavoro (OML) ospitati al Centro professionale di Trevano.

Utilizzo

Art. 3 ¹Durante i corsi interaziendali, i docenti e il personale amministrativo, possono usufruire della possibilità di consumare i pasti cucinati dagli allievi dei corsi interaziendali secondo la disponibilità e le disposizioni del direttore dei corsi stessi.

²Il numero di persone autorizzate a usufruire del ristorante scolastico è definito dal direttore dei corsi in funzione dei programmi previsti dai corsi stessi.

³Le persone devono iscriversi a mezzo dell'apposita applicazione che viene messa a disposizione.

⁴La direzione può avere la priorità di occupazione qualora ci fossero eventi con invitati esterni, previa informazione e accordo con il direttore dei corsi almeno una settimana prima.

Capitolo III Limitazione e costi

- Limitazioni** **Art. 4** ¹Le persone autorizzate che sono attive al CPT-Tr possono usufruire del ristorante di applicazione per un massimo di tre volte sull'arco di un mese.
- ²In caso di posti disponibili è data la possibilità di superare il limite di tre volte sull'arco di un mese iscrivendosi entro le ore 10.00 dello stesso giorno.
- Costi** **Art. 5** ¹Il consumo dei pasti presso il ristorante di applicazione è autorizzato presentando anticipatamente il buono pasto da ritirare in segreteria al costo di CHF 15.-- (comprensivo di acqua minerale o naturale).
- ²Il consumo dei pasti presso il ristorante di applicazione durante i corsi interaziendali degli impiegati di ristorazione è autorizzato, se ci sono posti disponibili, presentando anticipatamente il buono pasto da ritirare in segreteria al costo di CHF 20.-- (comprensivo di acqua minerale o naturale e vino).
- ³L'incasso è contabilizzato a favore del Polo dell'alimentazione e dei servizi, all'interno della contabilità del CPT-Tr e utilizzato a favore delle attività proposte dal Polo stesso (materiale e attrezzature).

Capitolo IV Disposizioni finali

- Entrata in vigore** **Art. 6** La presente Direttiva, accettata dal collegio dei docenti del CPT-Tr del 18 agosto 2016, entra immediatamente in vigore dopo l'approvazione.

Per il collegio dei docenti CPT-Tr:

Il Presidente: Alberto Casari

Serpiano, 18 agosto 2016

La Segretaria: Monica Monti