Escola de Cuina Terra d' Escudella

Centre de Formació i Reciclatge
en Gestió d'Hostelería

REGLAMENTO ESCOLAR

Programa 2012-2013

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19

www.terradescudella.com
escudella@terradescudella.com

REGLAMENTO ESCOLAR

I. INTRODUCCION

Terra d'Escudella es una Escuela de Cocina y Restauración de carácter privado, dedicada a la formación y/o reciclaje de profesionales o futuros profesionales de la Hostelería.

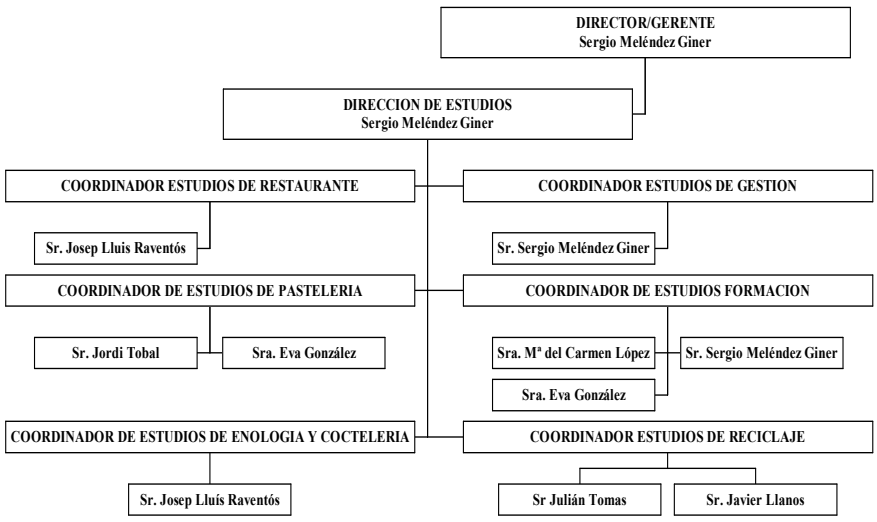
Existe una necesidad común en todos los buenos profesionales, sea cual sea su oficio, es la de formarse y reciclarse, para obtener un puesto de trabajo y poder ascender dentro de él. En el mundo actual, cada vez más preparado y competitivo, lamentablemente no basta con un esfuerzo y una dedicación absoluta, se hace necesaria una formación y un reciclaje para poder competir dentro de nuestro entorno laboral.

Nuestro objetivo es la formación y/o reciclaje de profesionales que puedan satisfacer la demanda existente en el actual mercado laboral, ofreciendo unos amplios conocimientos teóricos/prácticos que permitan acceder a nuevos horizontes en el mundo de la Restauración.

Ante la importancia de la formación práctica que requiere una profesión como la que nosotros impartimos, la Escuela destina un 60% de sus horas a la enseñanza práctica.

II. ORGANIZACIÓN DE LA ESCUELA

ORGANIGRAMA DEL CENTRO



III. REGLAMENTO ESCOLAR

HORARIOS

Cada alumno deber conocer las materias y los horarios anualmente. El programa de materias puede variarse en cualquier momento a instancias y competencia de la Dirección de la Escuela.

La Escuela tiene la obligación de hacer públicos los programas (Teoría y Práctica).

CLASES PRÁCTICAS EN COCINA

Los alumnos pueden ser en todo momento convocados para las clases prácticas de Cocina durante el curso Escolar

PRACTICAS DE VERANO.

Sujeto a las necesidades, obligaciones e inquietudes propias de cada alumno, el Centro no obliga a realizar ningún tipo de prácticas obligatorias fuera del Curso Escolar. Por ello, todo alumno que desee realizar este tipo de prácticas, deber realizar una solicitud por Escrito a Dirección. El Centro facilitar el destino para que el alumno pueda realizar las prácticas.

Una vez comunicadas las Prácticas, el alumno asumir la obligación de cumplirlas en el periodo pactado, haciéndose responsable de cualquier tipo de indisciplina o negligencia que pudiera originar una falta grave.

VISITAS A EXTRAESCOLARES.

Con el fin de dar ejemplos prácticos, se visitarán empresas periódicamente. Estas visitas forman parte integrante de los programas de formación. Las visitas serán de carácter obligatorio y el transporte ser por cuenta de cada alumno.

IV. MEDIDAS DE COMPORTAMIENTO.

PRINCIPIOS:

La ética, la honradez, el compañerismo y la cortesía en las maneras, entre otras, son elementos básicos para conseguir la finalidad que el centro pretende. Aquellos alumnos que por su comportamiento infrinjan las normas de correcta convivencia o disciplina, entre sus compañeros, alumnos, profesores o personal en general, la Dirección, según la gravedad del caso, podrán optar por las siguientes medidas:

ADVERTENCIA ORAL

Advertencia por Escrito indicando que en una próxima ocasión deber abandonar la Escuela. Esta sanción podrá prescribir si a juicio de Dirección y profesorado existe un cambio radical en la actitud del alumno.

Expulsión definitiva del centro en casos de gravedad manifiesta, o atentar contra las buenas costumbres y respeto escolar.

V. REGLAMENTO DE AUSENCIA Y RETRASOS. FALTAS GRAVES Y MUY GRAVES

PRINCIPIOS

La presencia del alumno a todas las clases teóricas y prácticas, así como la realización de los proyectos, son indispensables para cumplir los objetivos de formación.

FIESTAS Y AUSENCIAS:

Toda petición de fiesta deberá efectuarse por escrito por los padres o tutores del alumno en cuestión, dirigiéndose al tutor correspondiente. Solamente se accederá en casos importantes.

Se considerarán ausencias la no participación en las clases teóricas, trabajos prácticos en cocina y la no realización de los proyectos.

RETRASOS:

El retraso máximo permitido en la primera clase del día no podrá exceder de diez minutos después de iniciada la misma. El alumno podrá justificarlo por escrito, al profesor o tutor correspondiente. Sin justificación no podrá entrar en el aula hasta la siguiente hora de clase, computándose como falta de asistencia.

Salvo causa lógica expuesta por el profesor, no podrán abandonarse las aulas o talleres de prácticas durante las clases, y siempre con conocimiento del profesor.

Las faltas de asistencia o retrasos a las clases prácticas, y cuyo motivo no sea reconocido aun siendo justificada previamente serán sancionadas con la pérdida de la evaluación trimestral correspondiente, si exceden de dos por trimestre.

VI. SISTEMA DE EVALUACION

La evaluación de las asignaturas teóricas se hará de acuerdo con la calificación del examen, los proyectos entregados y pruebas realizadas en clase, junto con la asistencia y comportamiento del alumno.

FALTAS GRAVES (PERDIDA DE CURSO POR ACUMULACIÓN DE 3 FALTAS GRAVES).

Se considerarán además faltas graves:

- *La actitud negativa del alumno respecto a la Escuela y la falta de respeto hacia profesores, el material, las instalaciones y el trabajo.*
- *Provocar daños en las instalaciones y material de la escuela por negligencia.*
- *Haber sido advertido reiteradamente de forma escrita por falta de pulcritud o uniformidad, inobservancia de las indicaciones de carácter general, etc.*

Tal y como se ha notificado en puntos anteriores, también se consideran faltas graves, las faltas de asistencia a clases y las expulsiones de clase, tanto teóricas como prácticas, abriéndose el oportuno expediente, que ser estudiado por una comisión compuesta por el profesorado, tutores y dirección, quienes decidir n sobre la aceptación de las justificaciones y sobre la calificación de los expedientes y la sanción a aplicar si procede.

FALTAS MUY GRAVES

Tendrán la consideración de faltas muy graves las faltas graves en las que incurran los siguientes agravantes.

- *Cuando las faltas graves se produzcan en colectividad.*
- *Cuando los daños producidos a las instalaciones o material se provoquen a propósito.*
- *Cuando la actitud o ausencias de los alumnos supongan un perjuicio la marcha normal de las clases.*

Las faltas muy graves no tendrán justificación posible y ser n motivo inmediato de la perdida del curso.

En el caso de alumnos menores de edad, la acumulación de tres faltas graves o al incurrir en una falta muy grave, que motive la perdida del curso, se informar por escrito a los padres de la decisión y sus motivos.

Se informará también a los padres de los alumnos menores de las faltas graves cada vez que se produzcan.

VII. PRUEBAS O EXAMENES

La Escuela notificará con la antelación necesaria la fecha y hora de las pruebas o exámenes. En caso de ausencia el alumno perder el derecho de examen.

Las calificaciones de las asignaturas se harán por evaluaciones trimestrales, teniendo en cuenta para ello, el cumplimiento de la obligatoriedad de realizar los trabajos y actividades diarias, señaladas por los profesores.

Tres evaluaciones trimestrales superadas, de una asignatura, junto con la calificación del comportamiento y seguimiento diario, supone el aprobado de la misma. Dos evaluaciones trimestrales superadas requieren un examen final de la suspendida. El aprobado de una sola evaluación trimestral requiere el examen final de toda la asignatura.

La Escuela convocará exámenes extraordinarios en septiembre, que en todos los casos comprenderán la totalidad de las asignaturas suspendidas.

Se consideran asignaturas básicas las comprendidas en los Bloques de Cocina - Pastelería y Gestión de Cocina, junto con los proyectos y prácticas de cocina.

El acceso al curso siguiente podrá realizarse como máximo con dos asignaturas suspendidas de cursos anteriores.

No se realizará el paso al curso siguiente con alguna de las asignaturas básicas pendientes o sin la entrega de Proyectos dentro de los plazos señalados por el Centro.

En caso de posible repetición del curso, ésta sólo se aceptará en caso de haber plazas disponibles y siempre bajo el criterio de la dirección de la Escuela.

VIII. EVALUACIONES

EVALUACIONES PERIÓDICAS DURANTE EL CURSO

Aunque el seguimiento de los trabajos tanto prácticos como teóricos es constante, teniéndose en cuenta el seguimiento de los trabajos individuales, se realizarán pruebas teóricas y prácticas trimestrales, computándose una media final que dará la calificación del curso.

PROYECTOS DE FINAL DE CURSO.

Para cada año se han diseñado una serie de proyectos individuales que deberán ser presentados dentro de las fechas previamente marcadas. Estos proyectos son de carácter obligatorio, y el no presentarlos supone la anulación de los derechos de examen.

Los proyectos presentados quedar n en posesión del Centro para años posteriores.

ÍNDICE DE ASISTENCIA.

No accederán a ningún tipo de prueba ni examen teórica o práctica, ni serán aceptados los proyectos de final de curso, todos aquellos alumnos cuyo índice de asistencia a clase sea inferior a un 75% de las horas impartidas, quedando a la espera de una decisión de dirección y profesorado.

IX. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES DE CARÁCTER GENERAL QUE PUEDAN HACER LOS ALUMNOS SOBRE TEMAS RELACIONADOS CON LA ESCUELA

Toda solicitud o petición de carácter general que precisen hacer los alumnos y que se refiera a la marcha normal de la Escuela y los sistemas reglamentarios, ser formulada por escrito y con el consenso de la clase, presentándose a dirección.

La dirección estudiar y decidir sobre las peticiones y dar conocimiento de las decisiones o acciones oportunas.

X. NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Las reglas de higiene corporal serán de aplicación conforme a las disposiciones de la ley en cuanto a establecimiento que manipulan alimentos.

- **Cabellos:** El alumno deberá tener en todo momento el cabello pulcro y peinado dentro de las normas que habitualmente se requieren para todo trabajo de atención al público. Recomendándose a tal efecto el pelo corto para los chicos y recogido para las chicas.
- **El uso de barba y bigote** no estará autorizado si no se tiene la máxima pulcritud y cuidado.
- **Uniformes:** Por razones de uniformidad los uniformes serán establecidos por la Escuela. Y deberán adquirirse a comienzo de curso.
- En las clases o actividades dentro de la escuela o fuera de ella, si así se requiere deber utilizarse el uniforme de la Escuela.
- La limpieza y mantenimiento del Uniforme correrá cargo del alumno.
- En caso de no utilizar Uniforme o tenerlo en malas condiciones higiénicas, el profesorado correspondiente puede prohibir al alumno la entrada a las instalaciones.
- **Manos:** Por razones de higiene, los alumnos están obligados a lavarse correctamente las manos antes de iniciar las clases de cocina y después de haber abandonado las instalaciones por cualquier motivo.
- **El Material**: Para evitar cualquier tipo de accidente, los cuchillos y objetos cortantes deber n ser guardados en sus respectivas fundas al terminar la clase.
- **Medidas de Prevención**: Para evitar posibles accidentes y por medidas higiénicas, queda prohibido la utilización de anillos, pulseras, relojes, etc., en las instalaciones de cocina, así como cualquier tipo de collares o pendientes que puedan causar cualquier tipo de accidente.

XI. REVISION MÉDICA

En el momento de entrar en la Escuela los estudiantes deberán presentar un certificado médico que confirme que no poseen ninguna enfermedad contagiosa que los haga no aptos para ejercer la actividad de la hostelería y la restauración.

XII. CONDICIONES ECONOMICAS

MATRICULACIÓN: Los derechos de inscripción y matriculación del alumno se abonarán al final del curso lectivo para los alumnos de 2º y 3er curso.

Para los alumnos de primer curso, el plazo máximo será el 30 septiembre, no considerándose como alumno en activo, hasta que no haya sido abonada la matrícula.

En ningún caso se reservar plaza en el curso sin abono de matrícula.

La matrícula será anulada por el Centro, en el caso de la no asistencia a clase en los primero 15 días hábiles de inicio de Curso.

DIPLOMAS Y FOTOGRAFÍAS: Los gastos ocasionados por tramitación de Diplomas y obtención de fotografías correrán a cargo del alumno. El precio ser comunicado por anticipado, siendo decisión del alumno su adquisición.

MENSUALIDADES: En el caso de pagos domiciliados el cargo se efectuar el día 10 de cada mes. **En caso de que el banco devuelva algún recibo, los gastos derivados de dicha devolución correrán a cargo del alumno** (4 Euros por devolución).

Si el pago se efectúa en efectivo, el día máximo de pago será el día 15 de cada mes. **Fuera de este plazo, se aplicar un 10% de interés, sobre el importe pendiente de pago.**

En el supuesto de que los pagos mensuales no sean atendidos regularmente, la dirección está facultada para rescindir el contrato de matriculación. Si una vez matriculado el alumno, declara querer anular su matriculación, perderá todos los derechos de reembolso de su matricula y de las mensualidades vencidas.

En el caso de no ser atendido correctamente su pago, y de conformidad con las condiciones generales aplicables, , procederemos a la Cancelación definitiva del Curso, comunicando la nueva situación al servicio de Información de crédito ASNEF/EQUIFAX, del cual somos entidad participante, así como a nuestro Departamento de Asesoría Jurídica.

TRAMITACIÓN DE BAJA: **La tramitación de la baja, tanto sea temporal como definitiva, se hará personalmente en el centro, de forma escrita y, como máximo, antes del día 20 del mes en curso, para así poder realizar los trámites administrativos sin problemas. Toda baja fuera de la fecha límite no será efectiva y la mensualidad deberá ser abonada.**

XIII. SEGURO ESCOLAR

PRINCIPIOS: Todos los estudiantes estarán asegurados durante su estancia en la Escuela y desplazamientos, contra los riesgos de accidentes profesionales o no profesionales. La prima de accidentes está incluida en los derechos de matriculación.

La dirección de la escuela declina cualquier otra responsabilidad de cualquier tipo que no esté recogida en la póliza antes descrita

XIV. NORMAS DE TIPO GENERAL

VESTUARIOS. Los estudiantes deberán cambiarse obligatoriamente en los vestuarios asignados, donde podrán depositar el material y los objetos personales (*evitando dejar cualquier objeto de valor)*

ORDEN DE LAS CLASES. Las clases deberán quedar debidamente ordenadas y limpias de cualquier material una vez finalizadas.

ROPA: Queda totalmente prohibida la asistencia a clases con prendas deportivas o pantalones cortos.

FUMADORES: Está terminantemente prohibido fumar en las instalaciones del centro.

MATERIALES: Los estudiantes son responsables del cuidado de aquellos materiales que se les faciliten, debiendo avisar al profesorado o dirección de los desperfectos que pudieran ocasionar. Las mermas en los inventarios de los utensilios, así como las posibles roturas o desperfectos. Las mermas en el inventario de los utensilios, así como las posibles roturas o desperfectos, deber n ser compensados con su valor en metálico por el alumno responsable o prorrateo entre todos los alumnos.

EXPULSIÓN DE CLASE: El profesorado, cuando su criterio lo crea oportuno, podrá expulsar a un alumno de clase, reservándose el derecho de poder cursar a la dirección un expediente disciplinario, que en su límite más grave puede llegar a la expulsión del alumno de la Escuela.

MÓVILES: Queda terminantemente prohibido el uso de teléfonos móviles encendidos durante las clases.

COMIDA: Que terminantemente prohibido comer en las aulas teóricas, vestuarios y otras zonas de servicio público

REGLAMENTO: El presente reglamento deber conocerlo el alumno, siendo en todo caso aceptado implícitamente por cada uno, en el momento de la concertación de la matrícula del curso.

XV. NORMAS EN LAS INSTALACIONES DE COCINA

- No se accederá a las instalaciones de Cocina sin el Uniforme y material adecuado.
- No se accederá a las cocinas fuera de las horas prácticas sin permiso del Profesorado.
- Las superficies de trabajo quedar n correctamente limpias para su posterior utilización.
- Las picas quedarán perfectamente limpias sin restos de desperdicios ni alimentos.
- Las bayetas quedarán en las picas con agua caliente y lejía.
- Los trapos limpios se dejar n secar para su posterior utilización y los sucios se dejarán en el cesto usado para este menester.
- No se dejarán ollas, bandejas, platos, botes, etc. con restos de comida. En tal caso se comunicar al profesor correspondiente.
- Para refrigerar o congelar se utilizarán los depósitos apropiados para ello, en ningún caso se utilizarán platos, boles, ollas, etc.
- La clase quedar perfectamente barrida y fregada para su posterior utilización.
- La basura deberá ser bajada con el cubo al final de clase, salvo aviso del profesorado.

XVI. DISPOSICIONES FINALES

Las disposiciones del presente extracto del reglamento podrán ampliarse y anularse si dirección así lo estima oportuno y de acuerdo con las necesidades lógicas de cada momento.

Atendiendo al tipo de curso realizado existirán una serie de disposiciones especiales que ser n comunicadas por anticipado al alumnado, y cuyo cumplimiento ser igualmente exigido, originando las sanciones oportunas en caso de no haber sido observadas

CONSEJOS PARA EL ESTUDIANTE

El Profesorado y la dirección de la escuela han elaborado una serie de consejos con el objetivo de ayudar a los estudiantes nuevos que cada año se matriculan, a que no cometan los mismos errores que sus antecesores. En definitiva, para que la experiencia de unos, sirva para el futuro de otros.

Estos consejos son el resultado de nuestro análisis de observación durante varios años de la Escuela, donde algunos hechos se repiten curso tras curso, con el mismo cuadro clínico, síntomas y resultados, sin que apenas podamos hacer nada para solucionarlo.

De esta forma, nos permitimos exponer algunos criterios y consejos que podrás tener en cuenta cuando inicies tus clases en nuestro centro.

- **¡No Existen milagros!** En tres meses no vas aprender a cocinar como un Chef ¿Sabes que existe una cosa que se llama constancia? Tómate, como mínimo, un curso completo de un año. Eso te dará una perspectiva de tu evolución. Menos de un año es tirar el dinero y tu tiempo. ¡ten paciencia!
- **¡Influencias!:** Hay personas que se pondrán en contacto con vosotros, provenientes del mundo de la restauración, que os desanimarán para que dejéis la Escuela y os pongáis a trabajar con ellos. Por lo general suelen ser personas perdidas y desesperadas, que pretenden conseguir una mano de obra no cualificada, de forma momentánea y a bajo coste. Piensa que los grandes profesionales están en los buenos restaurantes y únicamente quieren trabajar con personal preparado. Ya tendrás oportunidad, con el tiempo, de trabajar con ellos, no te dejes cegar con unas grandes perspectivas y promesas a corto plazo. ¡Ten paciencia!
- **Terra d'Escudella** es un micro mundo y como todos en los mundos tiene que existir unas normas que aseguren el buen funcionamiento de una sociedad. Intenta ser noble y honesto con tus compañeros y con el centro. No te saltes las normas para tu beneficio personal. Intenta ser ético y cívico. No pienses sólo en ti y seas egotista. ¡Ten paciencia!
- Tengo un profesor o un compañero de clase que no me gusta y no se como decirlo. Todos a lo largo de nuestra vida chocamos con alguien. Aquí no vamos a ser menos, y aunque no es habitual puede ocurrir. Tu solución es hablar con dirección. Cualquier problema que tengas, en la medida de lo posible, puede solucionártelo y ayudarte sin que nadie se entere y sin que nadie salga perjudicado. Ten confianza y paciencia.
- **Tengo tentaciones**..., no se si dejarlo ¿En que temporada suele darse de baja la gente y porqué,?
  Después de algunas fiestas porque he tenido tiempo para pensar... porque no me he mirado nada los deberes... etc,.... Esto es normal. Los profesores lo saben. Se supera fácilmente viniendo a clase después de fiestas. El primer día cuesta el segundo ya te habitúas. ¡Ten Paciencia!
  Los lunes después del último fin de semana de un mes o el primero de siguiente "es que he estado pensando..." no pienses tanto y estudia más y ¡Ten paciencia!
  Cuando toca pagar la mensualidad. Claro,., -La mayoría de personas se gastan mucho más dinero en estupideces banales que en formación o cultura. Quitarte de estudiar es como quitarte de comer para ahorrar. La cultura y el arte es lo único que nos diferencia de los animales. - Ten paciencia!
  Después de encontrar un trabajo: Lo que suele ocurrir es que poco tiempo después estas en la misma situación que antes, sin trabajo y sin poder estudiar. Los sueños no se consiguen sin sacrificio. Necesitas tiempo y alcanzar los cursos altos para poder conectar con al gente interesante. Ten paciencia.

- **¡Tengo ansiedad!** Trabajo, necesito trabajo, tengo que trabajar. A ver,... El cocinero por naturaleza sufre ansiedad y egocentrismo. No dejes que te domine. Tranquilo, con esfuerzo y sacrificio todo se consigue y sabe mejor. Esta es la clave, tiempo y dedicación. Ten paciencia.
- **¿Se puede ser famoso con la cocina?** Si lo que quieres es ser famoso te has equivocado de profesión. La restauración es un arte, un fin, no un medio para conseguir nada. Si quieres ser famoso vete a la tele, ya hay programas para ello. El arte no entiende de fama, aunque si trabajas bien, podrás alcanzar tus objetivos. ¡Ten Paciencia.!
- **Piensa en metas posibles** Traza tus objetivos con inteligencia y realismo. No te flipes con llegar a grandes Restaurantes. Piensa en la Cocina como algo altruista y artístico. Disfruta de ella, de su ambiente, de la escuela y de tus compañeros. Ten paciencia.
- **¿Cuando puedo ser profesional y cuantos años he de estudiar?** Los profesionales en Hostelería van muy buscados porque no hay. La mayoría se pierden por el camino y no llegan al final. Cada año nos piden profesionales para trabajar en diferentes ámbitos de la hostelería, y no tenemos porque en cuanto consiguen el primer trabajo dejan de estudiar y no acaban. Esta es una carrera muy dura. Solo los fuertes sobreviven, ten paciencia.
- **No te des de baja a medio curso**, intenta acabarlo aunque tengas que sufrir. Aquí todo el mundo ha pensado en tirar la toalla alguna vez. Es muy normal, son muy pocos los que estudian a fondo. La falta de constancia es el defecto que más se repite en los alumnos, intenta superarlo.

Barcelona a 1 de Enero de 2012

Sergio Meléndez Giner
Dirección