



ESCUELA DE GASTRONOMÍA REGLAMENTO DIPLOMADOS DE GASTRONOMIA

A todos los alumnos les solicitamos que lean detenidamente y respeten este reglamento que ha sido creado para facilitar la organización de la Escuela; si tienen alguna duda o comentario los invitamos a que tengan la confianza de comentarla.

1. HORARIO DE CLASES

- 1.1 Las Prácticas y Demostraciones duran 5 horas aproximadamente; los horarios establecidos para las mismas se deberán respetar. Los alumnos tendrán **10 minutos** de tolerancia para entrar a la Demo, como a la Práctica, después de los mismos, **NO** tendrán acceso a la clase correspondiente y tendrán **falta**.
- 1.2 Así mismo, se les solicita a los alumnos evitar salir de las clases para mantener el orden de las mismas, así como la concentración del Chef y los alumnos.

2. ASISTENCIA:

- 2.1 En cada clase (**demostración y práctica**) se pasará la lista de asistencia.
- 2.2 El alumno tiene derecho a faltar 6 clase para poder tener derecho a presentar su examen final; de exceder este número de faltas el alumno no tendrá derecho a examen final.
- 2.3 Bajo ningún motivo se quitarán faltas.

3. CALENDARIO DE CLASES

- 3.1 En caso de que el horario o día se modifique los alumnos serán previamente notificados por la Escuela. Por lo que el alumno debe estar consciente de que **Le Cordon Bleu - Anáhuac** se reserva el derecho de modificar cualquier horario sin previo aviso.

4. EXÁMENES Y EVALUACIONES

- 4.1 El alumno presentará a lo largo del diplomado dos exámenes parciales y un examen final; dichos exámenes serán evaluados con acreditado o no acreditado.
Las fechas de los exámenes se les proporcionarán en el calendario de clases.

5. PRÁCTICAS

- 5.1 En cada práctica un alumno será el sub chef del grupo y será el encargado de designar las tareas que deben realizar el resto de sus compañeros para la limpieza de la cocina, así como para la realización de la clase.
- 5.2 Todos los alumnos deben dejar la cocina perfectamente limpia ningún alumno sin excepción se podrá retirar hasta que el Chef instructor lo señale. **Si el alumno se retira de la clase sin la autorización del Chef Supervisor tendrá falta en la clase completa.**
- 5.4 El alumno solamente podrá presentarse con su equipo de trabajo, su recipiente para guardar lo que preparó en clase y sus recetas.

6. LIMPIEZA DE COCINAS Y EQUIPO

- 6.1 Los alumnos son responsables de mantener en orden su área de trabajo y limpiarla al terminar la práctica; así mismo, deberán dejar su estación con el equipo de trabajo completo antes de salir de las cocinas.
- 6.2 El trapeado y barrido de la cocina se tendrá que hacer en cada clase, esta actividad se ira rotando. Dicha actividad le tocara realizarla a cada alumno de dos o tres veces durante el diplomado dependiendo el número de alumnos inscritos.

7. EQUIPO

- 7.1 El equipo y herramientas personales deberán ser guardados apropiadamente y es responsabilidad de cada alumno su cuidado.
- 7.2 **Le Cordon Bleu - Anáhuac** no se responsabiliza por la pérdida o robo de objetos.
- 7.3 **La escuela le proporcionará el equipo mayor para la realización de sus prácticas; el alumno tendrá que traer además como parte de su equipo:**
- Báscula
 - Cuchillo de sierra grande
 - Cuchillo de chef
 - Cuchillo mondador
 - Espátulas plana y/o escalonada
 - Duyas y mangas
 - Termómetro
 - Raspas para temperar
 - Imanes
 - Pelador
 - Brocha
 - Cuchara y tenedor
 - Domo o recipiente para llevarse su producto.

Las especificaciones de este equipo se les dará a conocer en la primera clase del diplomado.

8. UNIFORMES

- 8.1 Los alumnos **deberán presentarse correctamente uniformados a la práctica con el uniforme completo de LCB, y este deberá estar limpio y planchado**, los alumnos que no porten la filipina, pico, calcetines negros, zapatos apropiados de cocina y el pantalón de mascota en su práctica **tendrán falta** en la misma y no podrán entrar a la práctica correspondiente y **se le tomar como una falta**.
- 8.2 **Los alumnos deberán traer, como mínimo, 2 trapos para su clase práctica los cuales utilizarán para tomar las cosas calientes y para limpiar la cocina.**
- 8.3 Los zapatos deberán ser con suela anti-derrapante bajos (sin tacón), cerrados y en color negro, **no tenis**, de no ser así, se les negará el acceso a la práctica y tendrán una falta.

9. HIGIENE

- 9.1 Por motivos de higiene y seguridad, está prohibido el uso de artículos de joyería: aretes largos, reloj, pulseras y anillos (solamente alianza de matrimonio).
- 9.2 **Las uñas deberán de ser cortas y sin ninguna clase de barniz, de no ser así, no se le permitirá el acceso a la clase y tendrán una falta.**
- 9.3 Los alumnos que tengan el cabello largo, además de usar una red, deberán amarrarlo hacia atrás, esto como medida de higiene.

10. **FUMADORES**

13.1 Queda estrictamente prohibido fumar dentro de las instalaciones de la Escuela.

11. **DISCIPLINA / CONDUCTA**

11.1 Se les solicita a los alumnos que respeten este reglamento para tener un ambiente que les permita tener óptimas condiciones de trabajo y aprendizaje.

11.2 El trabajo ético establecido por la escuela sigue los lineamientos de trabajo respetados por prestigiados establecimientos de la industria de alimentos y bebidas. **Le Cordon Bleu - Anáhuac** busca mantener un ambiente libre de problemas, motivo por el cual no aceptarán comportamientos violentos o agresivos.

11.3 Con el objeto de mantener el orden en las salas de Demostración y Prácticas **queda prohibido el uso de Laptops, ipad y celulares**, así como la entrada a las demostraciones y a las cocinas de práctica a toda persona ajena a la Escuela.

NOTAS:

- Cualquier irregularidad o violación del mismo, podrá repercutir en la expulsión de clase o de la escuela del alumno.

Acepto la responsabilidad y me comprometo a cumplir con todos los lineamientos y procedimientos del Reglamento de Diplomados en Gastronomía, mi firma es un reconocimiento de que he leído este reglamento, tengo conocimiento completo y entendimiento sobre su contenido.

Firma: _____

Fecha: _____