

ESQUEMA DEL PROGRAMA DEL CURSO INTENSIVO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE COCINA 2.017/2.018

Conocimiento de los géneros:

Carnes, aves, pescados, quesos, etc. Y sus cualidades nutricionales.

Cálculos de cocina:

Costos, escandallos, mermas, márgenes, ventas.

Conocimientos Culinarios:

Método de preparación de alimentos (recetas), preparaciones básicas de cocina, preparación de alimentos diversos.

Preparación básica de la Repostería en la restauración.

Fecha de inicio del curso 16 Octubre.

Fecha de finalización del curso 30 de Septiembre.

MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ALUMNO

- ✓ Dos chaquetillas blancas de cocinero de manga larga.
- ✓ Un gorro blanco de altura media.
- ✓ Un gorro de trabajo
- ✓ Cuatro mandiles blancos hasta la rodilla.
- ✓ Dos pantalones de cocinero a cuadros.
- ✓ Calzado no muy blando.
- ✓ 4 trapos de cocina.
- ✓ Funda de material de trabajo:
- ✓ 1 tijeras
- ✓ 1 puntilla
- ✓ 1 fileteador
- ✓ 1 pela patatas
- ✓ 1 cuchillo cebollero
- ✓ 1 juego de boquillas
- ✓ 1 juego de mangas.

CLASES PRACTICAS EN EL CENTRO

Ocuparán la mayor parte del tiempo, al ser fundamentales para el desarrollo de las habilidades y técnicas que exige esta profesión.

A estas clases prácticas se dedicará aproximadamente el 80% del aprendizaje, siendo el 20% restante dedicado a teoría. El horario será por las mañanas de 08.00h a 12h30, de lunes a viernes.

El programa diario incluye:

Clase teórica de cocina, clase práctica de cocina, presentación y degustación de las elaboraciones realizadas y limpieza.

NORMAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Con el fin de evitar interrupciones durante la clase teórica, el centro impedirá el acceso a la misma pasadas las 08.00h.

Es importante que el alumno trabaje por sí mismo y lleve ordenadamente los estudios.

El alumno irá confeccionando su propio libro y material de estudio mediante apuntes que tome a partir de las clases teóricas comentadas.

La escuela a su vez facilitará al alumno anexos complementarios a los módulos que contempla el curso si así lo solicita.

Durante el curso se efectúan evaluaciones periódicas del rendimiento del alumno. Cada una de estas evaluaciones será comentada con los alumnos, haciéndoles un resumen informativo tanto del aspecto práctico como teórico.

El alumno es responsable del material escolar docente e instalaciones. En caso de desperfectos, se presentará un inventario de los mismos, prorrateándose su pago entre el número de alumnos.

CHARLAS - VISITAS TECNICAS

- ✓ Bodega de vino
- ✓ Bodega de txakolí o sidra
- ✓ Visita a granja de patos
- ✓ Material de hostelería y porcelanas.

- ✓ Eventualmente se harán una serie de visitas a mercados o ferias relacionadas con el sector que pudieran surgir a lo largo del curso.
- ✓ Matadero

Dichas visitas están sujetas a la asistencia, tanto a las clases teórico-prácticas en el centro como a las prácticas externas, siendo susceptibles de ser restringidas o suspendidas para aquellos alumnos que no se ajusten al programa establecido.

PARTICIPACIONES VARIAS

Tal como se viene practicando, los alumnos, de ser requeridos, asistirán a grabaciones de televisión para diversos programas de cocina en los que trabajarán junto con profesionales, tanto del País como internacionales.

Los alumnos también participarán en cualquier concurso de cocina organizado por el sector de hostelería, pudiendo optar a los premios en caso de ser los ganadores.

La escuela determinará en cada caso qué alumnos pueden participar en colaboración con el profesor en cursillos o eventos organizados por el centro.

NORMATIVA

Según la legislación vigente está prohibido fumar dentro del centro escolar, incluyendo los vestuarios.

El costo anual del curso es de 4.000 Euros más 350 Euros de matrícula que habrá de abonarse en el momento de la inscripción.

Forma de pago:

En su totalidad en el mes de Octubre.

O

Mediante pago fraccionado en dos cuotas de 3.000 Euros pagaderos dentro de los 10 primeros días del mes de Octubre y 1.000 Euros pagaderos dentro de los 10 primeros días del mes de Enero.

La baja de un alumno, si la hubiere, habrá de ser comunicada de inmediato al director del centro.

Únicamente en los casos de fuerza mayor, debidamente acreditada, el alumno se verá exento del pago de las mensualidades restantes hasta la finalización del curso.

Durante el período lectivo, Octubre a Junio, se desarrollarán aproximadamente treinta horas semanales de prácticas de cocina y repostería.

Para acceder a las clases prácticas deberán observarse las medidas de higiene preceptivas, por lo que se efectuarán controles al respecto, reservándose la escuela el derecho de asistencia a clase del alumno por tal motivo.

Los alumnos cuyas faltas de asistencia y puntualidad a la escuela sean reiteradas y sin justificar no tendrán opción a la realización de prácticas.

Los alumnos cuyas faltas de asistencia a los establecimientos de prácticas sean reiteradas y sin justificar serán suspendidos de dichas prácticas.

Los alumnos que asistan a prácticas externas y reiteren su falta de asistencia a clase quedarán suspendidos de las prácticas externas.

Las clases, tanto prácticas como teóricas, se realizarán con el debido silencio y disciplina para asegurar su correcto funcionamiento.

No se podrá comer ni beber durante las clases, salvo autorización expresa por parte de los profesores.

La escuela puede expulsar a los alumnos que considere que no están en condiciones de trabajar con los medios de una cocina así como también puede expulsar a los alumnos que no cumplan dicha normativa.

En el caso que se produzcan modificaciones en las fechas o en horarios del curso; o se deba cancelar por motivos ajenos a la voluntad de la escuela o por motivos de fuerza mayor, El Txoko del Gourmet devolverá el importe abonado del mismo, declinando cualquier responsabilidad.

PRACTICAS DE COCINA

Se consideran prácticas con carácter obligatorio:

Las prácticas de fin de semana, de Noviembre a Junio:

Viernes servicio de noche, sábado servicios de mediodía y noche, domingo servicio de mediodía; en los distintos restaurantes asignados a cada uno de los alumnos a criterio del centro.

Las prácticas organizadas por la escuela en sus propias instalaciones o fuera de ellas, serán asignadas a los alumnos a criterio de centro.

Las prácticas de verano:

De mediados de Junio a finales de Septiembre, tras finalizar el período lectivo del curso, que serán susceptibles de cambio de establecimiento, a criterio del centro.

Se realizarán prácticas en pescadería durante una semana siendo las mismas optativas.

En cuanto a las prácticas externas a realizar en establecimientos de hostelería seleccionados por la escuela, el carácter y objeto de las mismas es:

- ✓ Poner en contacto al alumno con el mundo laboral.
- ✓ Conocer organizaciones, técnicas y elaboraciones diferentes a las que se imparten en la escuela, dando la posibilidad al alumno de integrarse en las cocinas de los mejores restauradores del momento y asentar los conocimientos adquiridos.
- ✓ Facilitar el contacto entre los alumnos y los empresarios para asegurar su futura inserción laboral.

La designación de los establecimientos se realizará a criterio de la escuela. Se analizarán conjuntamente únicamente los casos que así lo requieran por motivo de desplazamientos. En estos casos, la escuela estará abierta a las sugerencias que pueda hacer dicho alumno, con independencia de que prosperen. Las prácticas en establecimientos que la escuela organiza, se considerarán como actividad no remunerada.

VACACIONES EN LA ESCUELA

Durante el período lectivo, Octubre / Junio:

Semana Santa de Jueves Santo a Lunes de Pascua, ambos inclusive.
Sábados, domingos Festivos y puentes (si los hubiere)

En los establecimientos de prácticas externas de invierno y de verano:

Los días señalados por el establecimiento a lo largo del curso, y durante el período vacacional del establecimiento.

El cumplimiento de este calendario es imprescindible en el curso intensivo, salvo establecido de otro modo en el momento de la inscripción y en razón de fuerza mayor.

Para festivos fuera de calendario sólo se estudiarán aquellas peticiones presentadas con un mes de antelación.

Todos los alumnos, desde el inicio del curso y hasta su finalización, quedan dados de alta en el seguro de accidentes, a cargo de la escuela, ocurran tanto en:

- a) La propia escuela
- b) Establecimientos (Prácticas de invierno y verano)
- c) Desplazamientos para realización de visitas

Finalizadas las prácticas, la escuela solicitará al establecimiento informes de las actividades realizadas por el alumno, valorando las mismas y añadiéndolas al Curriculum del año.

Sólo obtendrán Diploma y Curriculum aquellos alumnos que mediante aprovechamiento del curso hayan adquirido el conocimiento que garantiza el buen desarrollo de las tareas propias del Ayudante de Cocina profesionalmente.

La escuela no se hace responsable de las prácticas que se realicen sin su consentimiento, lo cual supone que el alumno deja de estar cubierto por el seguro. El resultado obtenido no constará en el Curriculum. El horario es el señalado previamente, siendo importantes tanto la puntualidad y asistencia a la escuela como a los establecimientos de prácticas. Cualquier retraso o ausencia habrán de ser justificados por el alumno.

PLAZAS

El número de plazas del curso intensivo de cocina se limita a 20.

EMPLEO

Una vez finalizado el curso intensivo la escuela queda a disposición de todos aquellos alumnos que han alcanzado un resultado satisfactorio para gestionar su inserción en el mercado laboral, tanto en el ámbito provincial como en otras comunidades.

A este fin, los alumnos son informados regularmente de las diversas demandas que van produciéndose, así como de las instituciones a las que pueden dirigirse para entrevista y entrega de Curriculum.

PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

En cumplimiento con lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal, y su normativa de desarrollo, **Casa Armendáriz, S.A.** (en adelante "**la empresa**") le informa que:

1. Los datos personales que facilite mediante este documento y a lo largo de su relación con la empresa serán incorporados a ficheros titularidad de Casa Armendáriz, S.A., destinados a las finalidades de realizar la gestión de sus alumnos, formadores, cursos impartidos, asistencia, aprovechamiento, notas, convenios de colaboración, cumplimiento de la Normativa Interna de la Escuela de Cocina, de los criterios y horarios de funcionamiento que estén vigentes en cada momento y realizar las funciones legítimas propias de las actividades de la empresa.
2. Sus datos personales podrán ser comunicados, cuando sea necesario para el desarrollo de los cursos, el cumplimiento de la normativa legal o los fines legítimos de la empresa, a entidades aseguradoras (seguro para actividades en la escuela y en prácticas), establecimientos con los que se firman convenios de colaboración, colaboradores en las actividades de formación (visitas guiadas a empresas, productores, mercados, etc.), concursos de cocina en los que participan los alumnos, y otras entidades y terceros relacionados con Casa Armendáriz. Estas comunicaciones pueden incluir, en los casos específicos que sean estrictamente necesarios, los datos de salud del Alumno que éste o sus representantes legales hayan comunicado a la empresa.
3. Los datos relativos a su asistencia, aprovechamiento, notas obtenidas, comportamiento, incidencias, sanciones, participación en actividades, y cuantos otros sean necesarios para el adecuado cumplimiento de las finalidades de la Escuela de Cocina podrán ser comunicados a los padres o representantes legales del Alumno, o a la persona, empresa o institución por cuya cuenta éste tenga la condición de Alumno de la Escuela.
4. Durante el desarrollo de los cursos Casa Armendáriz puede realizar fotografías, grabaciones audiovisuales, etc. en las que se incluyan la imagen y voz de los participantes. El Alumno autoriza expresamente a Casa Armendáriz para que su imagen y voz puedan ser incluidas en los sitios web, informes corporativos, materiales divulgativos y demás publicaciones desarrolladas por la empresa, así como para que, en su caso, sean comunicados a la persona, empresa o institución por cuya cuenta tenga la condición de Alumno de la Escuela, y a los medios de comunicación.
5. Usted puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por escrito a Casa Armendáriz, en Calle Aldamar, 4, 20003 Donostia - San Sebastián.

La aceptación de este documento conlleva necesariamente el consentimiento expreso y la autorización a **Casa Armendáriz, S.A.** para que recoja sus datos y para cada uno de los tratamientos y comunicaciones de datos descritos.

D.-----

Padre o tutor del alumno-----

matriculado en este Centro para el Curso 201- / 201-

ACEPTA:

La normativa de obligado cumplimiento de esta Institución, así como el coste académico del presente Curso.

Firma

San Sebastián a ----- de ----- de 201

REQUISITOS PARA LA MATRICULA:

2 fotografías tamaño carnet

1 fotocopia del DNI. o pasaporte

Abono de la matrícula: 350 EUROS

Devolver la presente debidamente cumplimentada y firmada.

(*) El abono puede hacerse en metálico o mediante transferencia.