

REGLAMENTO DE ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA

ESTE REGLAMENTO SURGE DE ACUERDO CON LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO Y LA NORMATIVA SANITARIA DE NUESTRO PAIS, CON LA FINALIDAD DE ENTREGAR UNA FORMACIÓN PROFESIONAL DE CALIDAD, QUE ASEGURE UN DESEMPEÑO EXITOSO DE NUESTROS TÉCNICOS EN EL MUNDO PRODUCTIVO.

LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS ADECUADAS DE HIGIENE Y DISCIPLINA EN LOS PROCESOS GASTRONÓMICOS REDUCE SIGNIFICATIVAMENTE LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS CONSECUENCIAS PARA LOS CONSUMIDORES Y LAS EMPRESAS, ES POR ELLO, QUE APLICANDO ESTE REGLAMENTO, ESTAMOS VELANDO POR LA SALUD DE LAS PERSONAS Y EL USO EFICIENTE DE LOS MATERIALES Y RECURSOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD.

AL RESPETAR Y CUMPLIR ESTE REGLAMENTO EL ESTUDIANTE PODRÁ PARTICIPAR ACTIVAMENTE DE LAS EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE EN LOS TALLERES PRÁCTICOS SIN PERJUDICAR EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DE LAS CLASES DE LA ESPECIALIDAD Y ESTARÁ AYUDANDO A SU PROPIA FORMACIÓN.

UNIFORMES Y HERRAMIENTAS PARA TALLERES DE GASTRONOMÍA

COCINA

- 1) Chaqueta de cocina blanca sin ribetes, bordada con nombre del alumno y logo del establecimiento. (durante la primera semana de marzo se gestionará el bordado de chaqueta y gorro para todo el curso, para lo cual se cobrará el costo a cada alumno).
- 2) Pantalón pié de poule corte recto.
- 3) Mandil negro.
- 4) Suecos de cocina lustrados (color negro).
- 5) 2 huascas o paños de cocina.
- 6) Gorro blanco de género tipo hongo.
- 7) Cofia desechable (para mujeres).
- 8) Calcetines colores sobrios.

SERVICIO DE COMEDORES

- 1) Camisa o blusa blanca.
- 2) Pantalón negro de tela corte recto.
- 3) Pechera negra.
- 4) Zapatos negros.
- 5) Calcetines colores sobrios.
- 6) 2 huascas o paños repasadores.

HERRAMIENTAS

- 1) 1 Cuchillo medio golpe (de 20 cm.).
- 2) 1 Cuchillo puntilla
- 3) 1 Cuchillo torneador
- 4) 1 Pelador de verduras
- 5) 1 Astil
- 6) 1 Plumón permanente.
- 7) 1 Escobilla para las uñas.
- 8) 1 Bolso porta cuchillos para guardar y portar los cuchillos solicitados.
- 9) 1 Cubierto (cuchara y tenedor) para degustar.
- 10) 1 Cuaderno o block de apuntes para las recetas.

NORMAS DE PRESENTACIÓN Y COMPORTAMIENTO DENTRO DEL TALLER.

- 1) El uniforme de cocina debe estar en impecable estado, **limpio y bien planchado.**
- 2) HOMBRES: Pelo corto y dentro del margen del gorro, sin piercings o aros. Afeitados al ras y del día, sin barbas, bigotes o patillas bajo el margen del lóbulo de la oreja.
- 3) MUJERES: Pelo bien tomado cubierto con cofia y dentro del gorro, **sin maquillaje,** aros pequeños y sin piercing. Es obligación mantener el pelo tomado mientras se encuentre con su uniforme (en recreos).
- 4) No se permite el uso de accesorios mientras esté con su uniforme: reloj, pulseras y/o anillos.
- 5) Las uñas deben estar sin barniz, cortas y limpias.
- 6) Sin prendas inadecuadas debajo del uniforme: camisas, polerones, pijamas, polar o poleras de colores o diseños que sobresalgan y trasluzcan sobre el uniforme.
- 7) Mientras que el estudiante está con su uniforme de especialidad, deberá mantener una actitud profesional en todo lugar, ser un digno representante de la especialidad, cuidando su prestigio, dentro y fuera del colegio.
- 8) **No se permite uso del celular,** por considerarse un elemento distractor y antihigiénico, no lo debe portar durante la clase, o bien depositarlo en la caja exclusiva para estos efectos. El no cumplimiento de esto será sancionado con la requisición del artículo, devuelto al apoderado la primera vez y luego requisado de forma indefinida hasta el final del semestre.
- 9) Prohibido masticar chicle o goma de mascar
- 10) Prohibido consumir alimentos destinados a la elaboración de la clase sin autorización del instructor(a).
- 11) **Debe existir un constante respeto en el trato entre compañeros y con el profesor.**
- 12) El vocabulario debe ser formal, **sin garabatos,** o términos fuera de contexto de la clase.
- 13) Puntualidad en el ingreso al taller en cada uno de los horarios (entrada, recreo, etc). No se permitirá el ingreso de los alumnos atrasados.
- 14) No interrumpir durante la clase y especialmente en las instrucciones, se debe solicitar cordialmente la palabra para dudas o consultas.
- 15) Cualquier permiso, enfermedad, heridas o evento extraordinario fuera del contexto del taller debe ser avisado al profesor con la mayor anterioridad posible.

16) La hora de salida del taller es sólo cuando el profesor lo determine, de acuerdo al producto de la clase y cumplimiento de las labores de limpieza del taller.

EL NO CUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMATIVAS POR PARTE DEL ALUMNO DARÁ COMO RESULTADO LA SALIDA DEL TALLER CORRESPONDIENTE, SIENDO ENVIADO A SUBDIRECCIÓN. EL NO CUMPLIMIENTO REITERATIVO LLEVARÁ A UNA SANCIÓN MAYOR COMO: CITACIÓN DEL APODERADO Y FIRMA DE COMPROMISO, SUSPENSIÓN O INHABILITACIÓN PARA ESTAR EN LA ESPECIALIDAD.

Comercio sugerido para la compra de uniformes y herramientas:

- “Steward” Padre Hurtado norte #1225 Vitacura.
- “El Volcán” San Diego #767 Santiago.
- “Menajes San Luis” Vicuña Mackenna #844 Ñuñoa.
- “Zona de Chef” Caracol Lo Ovalle local #69 metro Lo Ovalle. La Cisterna.
- “Julín Serra” San Antonio #559 Santiago.
- “Cuchillería Elfert” Pasaje Matte local #904 entre Estado y Ahumada. Santiago.

YO _____ APODERADO DE _____ DEL _____ C TOMO CONOCIMIENTO DEL REGLAMENTO DE LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA. ACATANDO SU APLICACIÓN Y VELANDO POR EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO.

FIRMA
SANTIAGO, ___ DE _____ DE 201_

YO _____ ALUMNO DEL _____ C TOMO CONOCIMIENTO DEL REGLAMENTO DE LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA. ACATANDO SU APLICACIÓN Y VELANDO POR EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO.

FIRMA
SANTIAGO, ___ DE _____ DE 201_