



CulinaryArt'sSchool

www.culinaryartschoolecuador.com

INDUCCIÓN





UNIFORME

Safari →

Chaqueta →

Delantal →

Pantalón →

Zapatos Antideslizantes →





UNIFORME

Este tema abarca el aseo personal es decir los alumnos deben cumplir de manera obligatoria:

1. Cabello siempre bien recogido con una malla y protegido con el safari o toca.
2. Barba rasurada o bien delineada (2 mm) y uñas cortadas (caballeros)
3. Uñas cortas y sin esmalte , no maquillaje excesivo (damas)
4. Sin alhajas, joyas, cadenas.

*** Lo único permitido será el anillo de compromiso.**



RESPECTO

- **Hacia los profesores:** Mediante el saludo, puntualidad a la hora de ingreso a clase.
- **Hacia los compañeros:** Con el Trato, Asistencia puntual a clase, No incumpliendo con los ingredientes, Dejando el taller limpio.
- **Hacia el personal de la escuela:** Mediante el saludo y dejando limpio el taller utilizado.



PUNTUALIDAD

- Tener en cuenta que la institución establece un máximo de diez (10) minutos para el ingreso posterior a la hora establecida de inicio de clase, cada profesor podrá acogerse o no a esta disposición.
- La puntualidad también debe estar presente al momento de presentar sus trabajos y mas aun al momento de rendir las evaluaciones.
- Este valor debe mostrarse con la parte administrativa al entregar a tiempo cualquier documento solicitado.



RESPONSABILIDAD

- En clases, siempre deben traer todos los ingredientes necesarios para cada receta.
- Al terminar las horas de clase deben dejar los refrigeradores limpios, puesto que el siguiente horario también necesitará utilizarlo.
- En la entrega inmediata de los utensilios que se presten en bodega.
- Al momento de culminar las clases a la hora establecida y entregando el aula completamente limpia.
- Al momento de cancelar las mensualidades tener presente que se las debe hacer los 5 primeros días de cada mes.



TRABAJO EN EQUIPO

- Todos las estudiantes serán calificados de la misma manera al momento de criticas, calificaciones, cumplidos; es obligación de todos ayudarse mutuamente, respetarse y colaborar en lo necesario para así tener un buen ambiente de trabajo y poder cumplir a cabalidad con el programa propuesto.



REGLAMENTO INTERNO

- Me comprometo a llegar siempre a la hora establecida en caso de llegar atrasad@ el profesor tendrá la potestad de admitirme o no en su clase.
- Estoy consciente de que no puedo ingresar al taller de clases con mochila, misma que debo dejar en el locker dispuesto por la institución.
- Estoy de acuerdo que el uso del cancel es por el tiempo que me encuentre dentro de la institución, por tal motivo al terminar las clases desocuparé el mismo.
- Está **PROHIBIDO** fumar dentro y fuera de la institución, mucho menos beber a los alrededores utilizando el uniforme.



REGLAMENTO INTERNO

- Estoy consciente que la escuela no es responsable de la pérdida de objetos personales, libros e ingredientes.
- Me comprometo a llevar los ingredientes y utensilios personales (juego de cuchillos y cubiertos probadores) para cada clase.
- Me comprometo a retirar los utensilios de la bodega dejando algún documento de identidad de igual manera a entregarlos limpios y secos, si los rompo, daño o pierdo se procederá a cobrar el valor del objeto o a devolver uno igual.
- Me comprometo a limpiar mi espacio de trabajo y entregar limpio el taller cuando sea el encargado de acuerdo a una lista preestablecida.



REGLAMENTO INTERNO

- Una vez concluidas las clases **NO** podré quedarme dentro de las instalaciones ni mucho menos en los talleres.
- Comprendo que, si falto más de **10 horas (5 días)** no pasaré al siguiente semestre.
 - ✓ De los 5 días permitidos de falta estoy consciente de que **3** pueden ser justificados presentando un respectivo certificado médico y adjunto de receta o a su vez un certificado de trabajo con datos del jefe inmediato. Las siguientes faltas las asumiré
- Si no puedo presentarme a clases por motivos personales en mi horario establecido (3 veces) estoy en la obligación de avisar a secretaría y ponerme de acuerdo para poder recuperar la clase en el mismo día en cualquier horario que sea diferente al mío.



REGLAMENTO INTERNO

- Mi nota final mínima para aprobar el semestre deberá ser mayor a 7,5.
- Me comprometo a entregar los documentos requeridos para la inscripción hasta la primera semana de clases caso contrario no tendré derecho a reclamar si no se realiza el tramite respectivo para mi certificado.
- Me comprometo a pagar las pensiones a la fecha máxima (**5 primeros días de cada mes**) decretada por las autoridades caso contrario no podre asistir a clases hasta cubrir los valores adeudados.
- SOLAMENTE ÚLTIMO NIVEL DE COCINA
 - ✓ Estoy consciente de que al reprobar mi examen practico final no tendré oportunidad alguna de volver a presentarlo, sabiendo que la escuela es práctica y las notas de escritos tendrán menos ponderación.



REGLAMENTO INTERNO

- Me comprometo a estar siempre con uniforme completo el cual comprende de:
 - ✓ Chaqueta de la institución
 - ✓ Pantalón negro de la institución
 - ✓ Delantal de la institución
 - ✓ Champiñón o safari
 - ✓ Zapatos antideslizantes (no deportivos)
- Me comprometo a **NO** entrar al taller con:
 - ✓ Cabellos largos sueltos (deberán estar atados correctamente)
 - ✓ Uñas largas y con esmalte
 - ✓ Zapatos con tacos
 - ✓ Excesivamente maquillados y/o perfumados
 - ✓ Pulseras y/o relojes
 - ✓ Cadenas
 - ✓ Bigote, barba o candado (sin estar afeitado)
 - ✓ Aretes y/o piercing

INSTRUCTORES

JUAN FERNÁNDEZ

Ingeniero en el sector de Alimentos y Bebidas, Juan brinda sus conocimientos al tener más de 20 años de experiencia en el sector de la alimentación a nivel nacional e internacional, situación que lo ha llevado a ser un referente en la gastronomía ecuatoriana, gracias a su pasión, dedicación y servicio. Actualmente dirige varios proyectos educativos, siempre con la finalidad de compartir el maravilloso mundo de la cocina.





INSTRUCTORES

FELIPE CAMPANA

Master en Cocina, Técnica y Producción, realizado en España (Basque Culinary Center), Felipe Campana basa su inspiración en valorar la técnica y el entendimiento de los productos como la base de una cocina responsable y que permita proyectar la cultura de una sociedad. “Cocinero” como le gusta que le llamen, ha trabajado en restaurantes con estrellas Michelin como KOKOTXA (España), además de excelentes restaurantes en Perú, Francia, USA y Ecuador.





INSTRUCTORES

MAURICIO ARMENDÁRIZ

Experiencia, convicción y conocimiento han hecho de Mauricio una figura pública al tener varias publicaciones en revistas y periódicos, sin contar con sus obras como Mishki Micuna (comida ecuatoriana). Nuestro chef es miembro del Directorio de la Asociación de Chefs, Juez Intercontinental de competencias gastronómicas e instructor certificado para Latinoamérica (Academia Culinaria de las américas).





INSTRUCTORES

ANDREA PARRA

Eficiencia, puntualidad y organización son características que han puesto a nuestra chef a ocupar puestos como supervisora o Jefa en el departamento de eventos y banquetes en prestigiosos hoteles ubicados en diferentes partes del mundo. Andrea con mas de 15 años en el sector hospitalario a tenido bajo su dirección establecimiento de categoría 5 estrellas michelin.





Culinary Art's School



Víctor Hugo E10-13 y París
info@culinaryartschoolecuador.com
(593-2) 246 6975 / 224 1288