



High Training Educational Institute
Instituto Superior de Artes Culinarias
Disciplina para la victoria

NORMAS PARA LAS CLASES / PRÁCTICAS Y PASANTIAS DE LOS ALUMNOS DE HTEI

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

- 1 Debe respetarse el horario de inicio para las clases. Se admitirá al alumno(a) con un máximo de 15 minutos de retraso, después de ese tiempo no tendrá acceso a la clase ningún alumno.
- 2 Alumno que tenga 3 faltas en la asistencia a las prácticas o teorías debe recuperar la asignatura. Para el turno sabatino cada práctica equivale a 2 asistencias. Toda falta se considera como inasistencia, **NO SE ACEPTAN JUSTIFICATIVOS DE NINGUN TIPO.**
- 3 Alumno que tenga 4 o más faltas en la asistencia a las prácticas o teorías debe repetir LA ASIGNATURA.
- 4 Alumno que tenga 3 o más materias reprobadas debe repetir EL TRIMESTRE.
- 5 Alumno que no asista por cualquier causa a la prueba final, debe presentar su prueba de recuperación.
- 6 Los alumnos deben realizar todas sus actividades (clases, exámenes, recuperaciones, etc.) en su turno correspondiente.
- 7 Las inasistencias de los profesores/instructores se repondrán de mutuo acuerdo entre el profesor/instructor, la institución y el grupo de alumnos.
- 8 El alumno debe llevar el **uniforme del Instituto** completo, limpio y en buen estado (chaqueta con logo de HTEI, delantal blanco sin ninguna aplicación, gorro blanco sin aplicación y modelo del Instituto, pantalón tipo pata de gallo **CON RUEDO**, del modelo del Instituto, **zapato cerrado de cuero negro** (no de goma, ni deportivos, ni de tela), **NO** se aceptan **ZUECOS**, cuño blanco sin aplicación y paño blanco sin aplicación. El uniforme es obligatorio para las prácticas, guiaturas y pasantías. No cambiará o reemplazará alguna prenda del uniforme por algún similar.
- 9 El alumno será sancionado cuando lleve puesto el uniforme en sitios públicos, sin previa autorización de la Dirección.



- 10 Debe traer su paño de cocina en las clases prácticas de Cocina, Enología II y Servicio de Restaurante II. Traer su juego de cuchillos para trabajar, su tabla para cortar y cualquier otro utensilio para las prácticas respectivas; de igual forma envases adecuados para llevarse fondos, salsas, etc.
- 11 El grupo debe traer durante sus clases prácticas: Abrelatas, sacacorchos, exprimidor de limón, pela vegetales, tabla para picar, tijera de cocina y cubiertos de acuerdo al número de participantes.
- 12 Debe bañarse diariamente. Utilizar desodorante. Debe tener uñas cortas, sin pintura y bien presentadas.
- 13 Para los hombres: Deben tener y mantener el cabello corto, no deben utilizar bigotes, barba, la patilla no debe estar por debajo de la línea del trago de la oreja, deben rasurarse para las prácticas, pasantías y guiaturas.
- 14 Las alumnas no deben llevar ningún tipo de maquillaje. Deben tener el cabello dentro del gorro.
- 15 No debe utilizar perfume alguno, por suave que sea; las cremas de mano quedan para después de la actividad en la cocina.
- 16 Prohibido llevar algún tipo de prendas **(hombres y mujeres)**: Piercing, zarcillos, aplicaciones y cualquier otro similar en cualquier parte del cuerpo.
- 17 Prohibido traer ropa con escotes que dejen al descubierto espalda, senos, hombros, ombligo y piernas **SEA DECENTE EN SU PORTE**. Prohibido asistir a clases y a alguna otra actividad con bermudas, shorts, cholas, sandalias y otros similares. Prohibido usar gorras y sombreros dentro de clase.
- 18 Prohibido masticar chicle, fumar o ingerir bebidas alcohólicas dentro de las instalaciones y patios del Instituto.
- 19 Debe llevar tapa boca en la empresa o lugar donde sea exigido.
- 20 Debe tener su certificado de salud vigente. Para las empresas que soliciten otro tipo de prueba, el alumno deberá tramitarlo antes de comenzar sus prácticas ó pasantías (pruebas de piel, HIV, etc.).
- 21 **Prohibido terminantemente traer acompañantes de cualquier tipo (personales, familiares, niños, etc.) para las clases en las aulas, en las prácticas y evaluaciones de cualquier tipo. Alumno(a) o grupo que infrinja esta normativa será suspendido(a) de la clase correspondiente.**
- 22 Prohibido introducir cualquier tipo de morrales, bolsos, carteras, etc., en el área de la cocina. El instituto se reserva el derecho de revisar cualquier pertenencia del alumno si fuera necesario. Para guardar sus bolsos, carteras, etc., es **OBLIGATORIO colocarle el carnet** en un lugar visible, de lo contrario no podrá ser guardado en los estantes.
- 23 Cuando tenga prácticas en la cocina, límitese a traer lo imprescindible para la misma. Deje objetos de valor en su hogar. No nos hacemos responsables por la pérdida de objetos traídos a la institución.



- 24 Todo alumno debe participar con su cuota respectiva para la práctica según el acuerdo llegado por el grupo y la persona encargada para tal fin; debe estar al día, de lo contrario **NO PODRÁ PARTICIPAR DE LA MISMA.**
- 25 Es un deber que todos los alumnos participen en la limpieza del área de la cocina y sus implementos; los cuales deben ser entregados limpios, secos y en buen estado al almacén. Esta normativa tiene un porcentaje de la nota final del alumno.
- 26 Según la lista de labores, si algún área no se utilizó, el alumno respectivo pasará a colaborar en el área más congestionada. Si algún alumno no asiste a la práctica su labor será distribuida por el instructor. Se asignará un supervisor semanal para verificar la limpieza de la cocina y para retirar y guardar los utensilios del almacén
- 27 Los alumnos deben participar en las compras de los ingredientes, llevar su “farmacia”, elaborar fondos, etc., llevar la caja chica y cualquier otra responsabilidad que sea necesaria para el buen funcionamiento de la asignatura respectiva. Todos están en la obligación de participar, según la lista de asistencia y su distribución interna.
- 28 No sentarse sobre los mesones, mesas, muros, tablas de los pupitres o de cualquier otro mobiliario no apto para sentarse. Cualquier daño ocasionado a los mismos será solventado por el alumno.
- 29 Una vez comenzada la clase ó práctica el alumno debe permanecer en su área. Será suspendido de su clase si se encuentra en áreas ajenas. No se permite la salida bajo ninguna excusa de alumnos de sus prácticas hasta no haber culminado la misma, y todo esté en orden. Alumno que salga de práctica estará retirado e inasistente de la misma.
- 30 No se permite comer de ninguno de los platos preparados durante la práctica hasta que no hayan sido presentados y el profesor dé la orden de probarlos.
- 31 El alumno y/o grupo se hace responsable de cualquier daño ocasionado a equipos e implementos durante su uso y deben ser repuestos de inmediato, ya que otros alumnos lo van a necesitar.
- 32 **Prohibido permanecer en el área de cocina si no es alumno de la clase respectiva.**
- 33 Prohibido tener celulares encendidos durante las prácticas ó clases y utilizarlo. Prohibido poner a cargar los celulares y otros equipos en cualquier área del Instituto **(profesores y alumnos).**
- 34 No permanecer en el área de recepción por tiempo prolongado, sólo el necesario para hacer cualquier tipo de trámite correspondiente a sus estudios en el Instituto.
- 35 **Las mensualidades se cancelan los primeros cinco (5) días de cada mes, mediante un depósito EN EFECTIVO en las cuentas asignadas para tal fin. ALUMNO QUE NO ESTÉ AL DÍA CON EL PAGO NO ASISTIRÁ A LAS CLASES, NI PRESENTARÁ CUALQUIER TIPO DE EVALUACIÓN.**
- 36 El buen comportamiento, lenguaje decente y orden son cualidades que debe tener un buen chef, por eso el profesor puede expulsar a cualquier alumno(a) que se comporte de manera inadecuada e indecorosa dentro de la clase, la expulsión del alumno(a) se convierte automáticamente en una inasistencia y amonestación escrita. Prohibidas las acciones indecorosas, eróticas o sexuales en las instalaciones del instituto.



- 37 Los alumnos deben tener y mostrar respeto con todo el personal directivo, docente, secretarias, limpieza y que labore en la institución, cualquier gesto o vocabulario considerado como soez, ofensivo, abusivo o vulgar contra cualquiera del personal será sancionado. Debe acatarse y respetarse las instrucciones emitidas por los mismos, la desobediencia también será sancionada. Los alumnos deben mostrar el mismo respeto entre sí.
- 38 Prohibido estacionar frente a las puertas de estacionamientos, igualmente estacionar motocicletas o cualquier otro vehículo en los patios del instituto, cualquier alumno que infrinja esta norma estará expulsado de clases por dos (2) días y será sancionado con una amonestación por escrito.
- 39 Por cada incumplimiento a las normas de la institución el alumno será amonestado por escrito. Tres amonestaciones por escrito acarrearán una suspensión de dos (2) días de clases. Después de dos (2) suspensiones el alumno será expulsado por el tiempo que estime la Dirección General.
- 40 Cualquier otra norma que estipulen las diferentes normativas seccionales internas de la institución.