

NORMATIVA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE
COCINA PARA LOS ALUMNOS



Dirección General
Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid
Versión 05
11/09/2018

NORMATIVA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA, VALLADOLID.

La Escuela Internacional de Cocina de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid es una entidad privada y sin ánimo de lucro dedicada a la formación de los mejores profesionales de la gastronomía. La Escuela está certificada bajo la norma de calidad ISO 9001 desde 2014. Nuestro trabajo por la excelencia, la ética en el trabajo y el respeto hacia la diversidad cultural queda plasmado en nuestros objetivos. Formamos a los futuros líderes del sector, profesionales comprometidos con su trabajo, con la gastronomía y con sus valores. La mejora continua y la estandarización de actuaciones para que su funcionamiento continúe siendo correcto, hace inevitable las revisiones que tradicionalmente se realizan y una regulación concreta y específica. Dicha regulación se desarrolla en base a los siguientes artículos:

Artículo 1.- Preinscripción.

- a) La Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Valladolid, anualmente propone una oferta formativa en Cursos Superiores. Para acceder a ellos, es necesario cumplimentar un formulario de preinscripción que se encuentra disponible en nuestra web:

www.escuelainternacionaldecocina.com

Artículo 2. - Confirmación de preinscripción.

- a) Para solicitar ser alumno de la EIC, éste deberá cumplimentar un impreso que se encuentra en soporte electrónico en nuestra web.
- b) Junto con la solicitud, se hará entrega de un pago en concepto de solicitud de preinscripción. Dichos documentos serán necesarios para poder acceder a la entrevista de selección. En caso de ser seleccionado dicho pago se descontará del precio final de la matrícula.
- c) El pago de la preinscripción será devuelto única y exclusivamente en caso de no ser seleccionado como alumno por parte de la Cámara. No se procederá a devolución de cantidad alguna por este concepto en caso de que sea causa de baja voluntaria durante el proceso de selección.
- d) Aquellos alumnos que hayan sido admitidos después de la entrevista de selección, deberán formalizar la matrícula dentro de los plazos indicados.
- e) En este momento, de formalización de matrícula el alumno presentará la documentación requerida.

f) El candidato deberá indicar la modalidad de pago elegida para la matrícula del curso, según las siguientes modalidades:

- f.1. De forma total en el momento de confirmación.
- f.2. Mediante pago aplazado domiciliando los correspondientes recibos en el número de cuenta indicado en la preinscripción. Dentro de los 5 primeros días de cada mes se girará el recibo correspondiente.
- f.3. Si es un tercero el que se hace cargo del pago de la matrícula, sea o no el curso bonificado ante la Fundación Estatal para la Formación en Empleo (antigua Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo), deberá entregarse el compromiso formal de pago por su parte, así como el compromiso de subsidiariedad por parte del alumno que se adjunta en la preinscripción.

El incumplimiento del pago dentro de los plazos establecidos supondrá la pérdida del derecho al acceso al aula y a la realización de exámenes y cualquier otro tipo de prueba, lo que conllevaría la no obtención del diploma acreditativo de Master o Curso Superior.

Artículo 3.- Descuentos

Sólo en el caso de que así se establezcan a tal efecto para cada curso concreto.

Artículo 4.- Bajas.

En caso de baja de alumno por cualquier causa antes de la finalización del curso, no procederá la devolución de todo o parte del coste total del curso; y en el caso de estar abonando dicho coste a plazos deberá seguir pagando los plazos hasta cancelar toda la deuda.

El impago de dos de dichos plazos dará lugar automáticamente al vencimiento total de la deuda que resultará exigible en su totalidad.

Artículo 5.- Bonificación de la Formación.

- a) Las empresas podrán bonificar el coste de la formación de sus trabajadores a través del crédito de Formación Continua del que disponen.
- b) En caso de que hayan solicitado en el correspondiente formulario de preinscripción la gestión de dicha bonificación por parte de la Cámara de Comercio, deberán presentar, al menos 15 días antes del inicio del curso, toda la documentación necesaria para dar de alta a la empresa como adherida al convenio de agrupación de empresas de la Cámara de Comercio y poder realizar los trámites correspondientes tal y como se contempla en el RD 395/2007 de 23 de marzo por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo y en su desarrollo en la Orden TAS 2307/2007.

Artículo 6.- Selección de alumnos.

A medida que se vayan recibiendo las preinscripciones en tiempo y forma, con el pago de la preinscripción completado, se convoca por vía telefónica una cita con el fin de concertar una entrevista personal con el personal responsable de la Escuela Internacional de Cocina donde se comprueban las aptitudes personales de cada candidato. Cuando la residencia

habitual del alumno es fuera de la demarcación de Valladolid o el alumno no puede realizar una entrevista personal, la misma se lleva a cabo por vía telefónica o Skype.

Artículo 7.- Criterios de Admisión.

- a) En el proceso de admisión de los alumnos se tendrán en cuenta las siguientes normas:
 - 1) Se valorará la homogeneidad del grupo formativo.
 - 2) Se priorizarán la actitud y aptitudes del candidato.
 - 3) Cada Curso Superior tendrá sus propias especificidades complementarias para lograr la selección más adecuada de los alumnos. Estos criterios se especificarán en el apartado correspondiente del Curso Superior.
- b) Para poder realizar cualquiera de los Cursos Superiores de la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara, es recomendable con carácter general, haber superado los estudios de la ESO. Con carácter específico, cada Programa Superior cuenta con requisitos específicos de aptitudes personales y profesionales.

Artículo 8.- Número máximo de alumnos por Curso Superior.

El número máximo de alumnos por Curso Superior es variable y depende de cada curso. Como máximo para los diferentes cursos no podrán superar el número de:

Curso superior de jefe de cocina, Curso Superior de Ayudante de Cocina y Curso Superior de Ayudante de Pastelería: 18 alumnos.

Curso Internacional de Sumiller, Curso Superior de Gestión de Negocios de Restauración y Curso Internacional de Fromelier: 30 alumnos.

Artículo 9.- Cancelación del Curso Superior.

La Escuela Internacional de Cocina de la Cámara se reserva el derecho de cancelar, suspender o anular una determinada acción formativa cuando el número de matriculaciones no sea suficiente para que el Curso Superior en cuestión se desarrolle con normalidad.

Artículo 10.- Desarrollo de la acción formativa.

- a) La Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Valladolid, dentro de su filosofía de la búsqueda de la mejora continua y en su compromiso con el Medio Ambiente, pone a disposición de los alumnos la Intranet de Formación, a través de la cual se pondrá a su disposición toda la documentación necesaria. Para su correcta utilización, se entregará, a alumnos y docentes, el Manual de usuario (o instrucciones de uso) y sus claves personales. La documentación facilitada a través de la Intranet de Formación será de uso personal e intransferible del alumno. La documentación y su diseño y contenido pertenece en exclusiva a la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid, quedando prohibida su descarga, copia, duplicación, reproducción, utilización, transmisión o divulgación, total o parcial, sin autorización expresa. Sólo se permite su acceso a los alumnos con fines educativos y carácter confidencial y durante el tiempo de duración de los cursos.

- b) Además, se entregarán, en su caso, los manuales correspondientes dependiendo de las materias de cada Curso y el Material Didáctico necesario para el desarrollo de las diferentes acciones formativas.

Artículo 11.- Participación en la herramienta.

En la Intranet de formación se podrán presentar actividades, enlaces y ofertas de empleo.

Con objeto de mejorar la calidad en el servicio educativo prestado y en el marco de la herramienta de Intranet de formación, la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid, ha diseñado un sistema de medición de datos online. Después de la impartición de cada uno de los módulos de los Cursos Superiores, se activará una evaluación del docente en cuestión. Con el objetivo primordial de lograr el máximo de quórum, sólo podrá no cumplimentarse la misma en el supuesto de no haber asistido a clase durante esas sesiones.

Artículo 12.- Asistencia.

- a) Para finalizar válidamente la acción formativa será imprescindible asistir un mínimo del % de las horas presenciales y de haber completado rigurosamente el nº de horas de prácticas establecidas para cada curso. El incumplimiento de este requisito podrá conllevar la posibilidad de no finalizar válidamente la acción formativa y la no entrega del Diploma correspondiente una vez valoradas las circunstancias del caso concreto.

El % de horas presenciales corresponde con:

Curso superior ayudante de cocina: 75%

Curso superior de jefe de cocina: 75%

Curso superior de ayudante de pastelería: 75%

Curso superior de Sumiller: 75%

Curso Superior de Gestión de Negocios de Restauración: 75%

Curso superior de Fromelier: 75%

- b) Se informará a los alumnos su situación respecto a sus faltas siempre y cuando estos lo soliciten a nivel personal.
- c) El control de asistencia se realizará a la entrada y a la salida de cada jornada, a través del sistema correspondiente del que serán puntualmente informados los alumnos.

Artículo 13.- Atención al alumno.

Para todo lo relacionado con la gestión administrativa y la logística, los alumnos deberán dirigirse al personal responsable de la Escuela Internacional de Cocina. Para los temas académicos, deberán dirigirse al coordinador del curso.

Artículo 14.- Exámenes y Proyecto de Fin de curso.

Se informará debidamente a los alumnos a principio de curso de las fechas de los exámenes y las distintas formas de evaluación dependiendo del curso.

El pago del curso en la forma y plazos establecidos dará derecho a la realización del examen correspondiente (único final o por materias, dependiendo del curso) y, en caso de no

aprobar éste, a una prueba de recuperación. En caso de no aprobar tampoco la recuperación el alumno podrá presentarse a un nuevo examen de recuperación previo pago de una tasa de 50€ en caso de exámenes teóricos y de 75€ en caso de exámenes prácticos.

Artículo 15.- Fórmula de calificación final.

Cada Curso contará con una fórmula específica de calificación. Dicha fórmula podrá consistir en los siguientes aspectos:

- Calificaciones de los exámenes.
- Proyectos individuales y grupales cuando proceda.
- Asistencia: se requiere un mínimo de un % de horas presenciales para poder optar a la calificación de apto. No obstante, la asistencia no estará presente en el cálculo de la nota final. En casos excepcionales, es el gerente el que decide si esa persona titula o no.
- Podrá establecerse un índice corrector en función de su participación en clase y en las distintas actividades ofrecidas a través de la herramienta de formación.
- Otros a valorar por el equipo educativo.

Artículo 16.- Visitas a empresas, ferias o eventos gastronómicos.

La dirección del Curso y el personal responsable de la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara, y en función de distintos factores de conveniencia organizativa, podrá planificar visitas a empresas, ferias eventos de interés gastronómico con el propósito, entre otros, de comprobar en la práctica lo visto en el aula y acercar al alumno a la realidad empresarial.

Artículo 17.- Prácticas en empresas.

En los cursos que prevean un periodo de prácticas éste ha de cumplirse satisfactoriamente e imperativamente. En el caso de no completarlo sin causa justificada, el alumno no obtendrá el diploma, otorgándose en su caso un certificado de estudios, en el que se recogerá las materias cursadas así como la calificación desglosada por el área teórica práctica y por la de Formación en Centros de Trabajo.

El personal responsable de la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara supervisará el desarrollo de las prácticas de cada alumno. El rechazo de oportunidades de lugares de prácticas, la no realización de las prácticas dentro del periodo establecido para cada curso y los comportamientos inadecuados en relación a todo el desarrollo de las prácticas podrá afectar a la nota final del módulo de prácticas e incluso a la obtención del diploma.

La Escuela Internacional de Cocina dispone de una normativa para la formación en centros de trabajo donde se especifica toda la información relevante a los compromisos y obligaciones por parte del alumno, la EIC y le empresa/entidad de acogida.

Asimismo, la Escuela Internacional de Cocina podrá poner a disposición de los alumnos una bolsa de empleo como un servicio único y exclusivo de nuestros alumnos.

Artículo 18.- Entrega de Diplomas.

Aquellos alumnos que superen la acción formativa se les entregarán el correspondiente diploma acreditativo, pudiendo recogerse diversas categorías: “Apto”, “Sobresaliente” “número uno de la promoción”.