

## NORMATIVA DE LA INSTITUCION FORMACION DE CHEF DE COCINA

### PARA CON LOS ALUMNOS:

- Asistir puntualmente al establecimiento educativo y a todas las actividades que en el se desarrollen.
- El Horario de Clases para este curso está contemplado en jornada Matutina, Vespertina y Nocturna definidos así:  
Matutina de 8:00 a 12:00 Vespertina de 13:00 a 17:00 y Nocturna de 17:30 a 21:30
- **Deben cancelar sus mensualidades en los primeros 5 días de cada mes, caso contrario, se cobrarán Q5.00 diarios por concepto de mora a partir del sexto día calendario hasta un máximo de Q100.00.**
- Si el alumno tiene un mes de atraso en sus pagos no podrá ingresar a clases, hasta que se ponga al día en sus cuotas.
- **Por cada cheque rechazado se cobrarán Q 100.00 por gastos de administración.**
- Deberán presentarse a sus clases debidamente uniformados (filipina con el nombre del alumno, logo de la academia, gorro y redcecilla, mandil, pantalón negro, zapatos negros tipo crocs y cerrados por su seguridad).
- La talla del uniforme de Cocinero es talla estándar por lo que no requiere utilizarlo ajustado, debe quedar holgado.
- Deberán de presentarse a clases con su Kit de Cocina y 3 limpiadores blancos.
- Cada mes consta de cuatro clases. No se reponen clases perdidas por ningún motivo.
- El uso de los ingredientes y demás material es de uso exclusivo para las clases dentro de las instalaciones.
- No se puede usar más material que el descrito en las recetas impresas.
- Cualquier material de montaje y presentación de platos que se desee adicionar a los platillos corren por cuenta del alumno.
- No se permite la venta de ningún artículo dentro de las instalaciones.
- No se permite el ingreso a las clases de personas no inscritas ni acompañantes.
- No se permite el ingreso de niños a los talleres.
- Al finalizar las clases deberán dejar su área de trabajo limpia y ordenada es obligatorio todos los estudiantes participan en la limpieza.
- **La institución no se hace responsable por la Pérdida de valores y/o cualquier otro artículo o material extraviado u olvidado.**
- Se estaciona bajo su propio riesgo y responsabilidad, en las áreas aledañas a la academia.
- En caso de ausencia deberán notificarlo con anticipación por cualquier vía, escrita, correo electrónico o personalmente.
- Mantener la debida consideración y respeto a los maestros y compañeros dentro y fuera del establecimiento educativo.
- Cuidar de su buena presentación y aseo personal.
- Permanecer dentro del establecimiento durante la jornada de trabajo.
- Exigir una educación adecuada, completa e integral acorde con sus actitudes y aspiraciones.
- Expresar en forma respetuosa sus inquietudes y necesidades a instructores y autoridades.
- Solicitar una evaluación justa en caso de ser requerida.
- Asumir responsabilidad por el deterioro de cualquier bien ocasionado por él y pagar el costo de su reparación o reposición, (edificios, utensilios, mobiliario, equipo de uso, etc.).
- No se permite ingerir alimentos ni bebidas dentro de los talleres, a excepción de las degustaciones autorizadas.
- No se permite el ingreso de armas de fuego.
- No se permite presentarse en estado de ebriedad.
- No se permite el uso de celulares o cualquier otro dispositivo electrónico dentro de los talleres
- En los exámenes trimestrales el alumno deberá traer sus ingredientes.
- La participación en actividades extra aulas corren por cuenta del alumno.
- Se entregaran por escrito utensilios específicos en cada clase, los cuales estarán bajo custodia y responsabilidad del alumno que lo requiera si algo se quema, hace falta o se pierde, el alumno es el responsable del pago del mismo.
- Para montaje de mesa y emplatado el alumno deberá traer su mantelería, loza, cubertería y cristalería.
- En el mes de octubre y noviembre deberá de cancelar la cuota y gorro de graduación.
- Para optar al Diploma y Certificado emitido por el MINEDUC deben realizar un mínimo de 300 horas de Práctica Supervisada en Hotel y/o Restaurante.
- Si el estudiante se viera en la necesidad de retirarse del curso independientemente por la razón que fuere, estará en obligación de manifestarlo por escrito; por medio de una carta dirigida a Dirección o por vía electrónica a los correos [controlacademico@academiaculinariasmargaritas.com.gt](mailto:controlacademico@academiaculinariasmargaritas.com.gt); [servicioalcliente@academiaculinariasmargaritas.com.gt](mailto:servicioalcliente@academiaculinariasmargaritas.com.gt). De lo contrario se hace acreedor a los cargos que se realicen mensualmente por conceptos de colegiaturas y el saldo que refleje su estado de cuenta, el cual deberá cancelarse en su totalidad.

- Una vez realizado cualquier pago por concepto de cuotas de enseñanza, este se considera definitivo. Por lo tanto, los pagos efectuados por ninguna justificación son sujeto de devolución, traslado o acreditación a otro ciclo académico calendario, así como tampoco a otro alumno.
- Si el alumno desea cambiarse de jornada por algún inconveniente, la primera vez será sin costo, un segundo trámite tiene un costo administrativo de Q50.00 (cincuenta quetzales exactos). Sin excusa alguna.
- No se pueden realizar asignaciones sin estar solvente de cargos anteriores. Por lo que si se realiza pagos de reinscripción y cuotas por determinadas asignaciones de cursos, teniendo saldo pendiente en algún Centro de Estudios, al momento de ser trasladados estos pagos a la administración central del programa, automáticamente serán acreditados al saldo anterior y la asignación actual será dada de baja y no será válida hasta resolver la situación de pagos pendientes.
- El promedio acumulado de graduación requerido por la Escuela es de 75 puntos.
- Para el cierre de Pensum es obligatorio realizar el Examen Final consistente en la simulación de restaurante por un día.
- El estudiante debe exigir la emisión del Recibo Oficial de Caja a cambio del pago efectuado, en caso de que no le sea entregado y en su lugar le sea entregado un recibo corriente o provisional deberá notificarlo inmediatamente a [administracion@academiaculinarialasmargaritas.com.gt](mailto:administracion@academiaculinarialasmargaritas.com.gt). Para que el mismo sea tramitado

#### **PARA CON LOS PADRES DE FAMILIA**

- **Las mensualidades deberán cancelarse en los primeros 5 días de cada mes, caso contrario se cobrarán Q. 5.00 diarios en concepto de mora a partir del sexto día calendario hasta un máximo de Q100.00**
- Deberán de esperar a sus hijos en las instalaciones establecidas para ese propósito en caso de menores de edad.
- En caso de ausencia deberán de justificar la misma por cualquier vía.
- Mantener un ambiente agradable con maestros, autoridades y demás padres de familia.
- Colaborar activamente en las actividades tendientes al mejoramiento de la institución.
- Solicitar información sobre el rendimiento escolar de sus representados en forma constante.
- Motivar a sus hijos en el cultivo de valores con todo el colectivo pedagógico.
- Justificar la inasistencia de su representado en caso sea menor de edad.
- Si el estudiante se viera en la necesidad de retirarse del curso independientemente por la razón que fuere, estarán en obligación de manifestarlo por escrito por medio de una carta dirigida a Dirección o por vía electrónica al correo [controlacademico@academiaculinarialasmargaritas.com.gt](mailto:controlacademico@academiaculinarialasmargaritas.com.gt) . De lo contrario se harán acreedores a los cargos que se realicen mensualmente por concepto de colegiaturas y el saldo que refleje su estado de cuenta deberá ser cancelado en su totalidad.

Por este medio Declaro que he leído íntegramente todas y cada una de las condiciones establecidas en la Normativa de la entidad Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería Las Margaritas, Sociedad Anónima, y que por este medio acepto y me sujeto a las reglas establecidas y sanciones correspondientes por la infracción de las mismas.

**Lugar y Fecha:** \_\_\_\_\_

**Nombre y Apellidos completos:** \_\_\_\_\_

**DPI Número:** \_\_\_\_\_

**Firma:** \_\_\_\_\_