

I- INTRODUCCIÓN. OBJETIVOS

Bellart, Centro de Formación de Cocineros y Pasteleros de Barcelona es una Escuela privada de enseñanza profesional.

Fundada en 1977 es la Escuela de Cocina y pastelería más antigua de Barcelona. Hasta el día de hoy ha venido formando a profesionales de cocina con el rigor y la seriedad que caracterizan a este Centro.

Hoy Bellart lleva a cabo una labor de formación avalada por un equipo docente de reconocido prestigio cuya prioridad es desarrollar un programa de estudios amplio, moderno y completo, adaptado a la constante evolución del mundo de la cocina en la empresa de hoy.

Para poder garantizar al alumno/a un futuro profesional exitoso y seguro, se le exigirá un trabajo riguroso y constante.

II- LA ESCUELA. ORGANIZACIÓN INTERNA.

- Dirección Del Centro
- Consejo de Estudios: lo forman la Dirección del Centro, el/la Jefe de Estudios y Profesores/as con atribución docente durante el período formativo.
- Alumn@s: receptores/as de toda la labor formativa que lleva a cabo la Escuela. Tienen que cumplir con su asistencia a clases y asimismo respetar la Normativa Interna de la Escuela Bellart.

III- FUNCIONAMIENTO A NIVEL GENERAL.

Se aplicarán las reglas de higiene corporal que marca la normativa sectorial con referencia a establecimientos donde se manipulan alimentos.

Uniformes:

- La Escuela indica los uniformes que se deben usar. Es Norma interna del centro y de obligado cumplimiento su utilización por razones obvias de higiene y uniformidad.
- El uniforme oficial está compuesto por: pantalones, chaquetilla, delantal y gorro, todos ellos suministrados por el centro. Asimismo, los/as alumn@s deberán adquirir y llevar en todo momento en las prácticas de cocina: calzado reglamentario de cocina (zuecos cerrados o zapatos de cocinero/a con suela antideslizante), calcetines y trapos de algodón que no sean de paño rizado (que no sean de toalla).
- Los/as alumn@s deberán llevar el uniforme completo, limpio y planchado para poder acceder a las clases prácticas tanto de cocina como de pastelería. De lo contrario no se les permitirá el acceso dado que se incumple la normativa higiénico- sanitaria.
- En caso de olvido o de no tener el uniforme en condiciones: para poder acceder al aula de prácticas, el uniforme deberá estar completo y en condiciones (limpieza, planchado y estado de conservación en general). Los/as alumn@s a los que les falte alguna pieza del mismo o que no la tengan en perfecto estado podrán optar por comprar las prendas del uniforme que les falten o no asistir a clase, lo que computará como falta de asistencia no justificada y un 0 en la nota del día.
- La Escuela dispone de gorros de papel (se suministran por 2 Euros) y delantales de plástico (se suministran por 1 Euro) para los/as alumn@s que lo necesiten (uso de 1 solo día).

Vestuario:

- Queda prohibido asistir a las clases teóricas con ropa inadecuada a criterio del centro.
- En cumplimiento de la normativa sectorial, el alumno/a deberá mantener una correcta higiene personal.
Por parte de la Escuela el alumno/a recibirá el ejemplo a seguir en cuanto a usos y costumbres en el sector de la hostelería.
- Siempre que los/las alumn@s tengan clase de práctica y teórica una seguida de la otra, deberán asistir a la de teórica cambiados con el uniforme de cocina, lo que implica que deberán cambiarse o a primera hora de la mañana o de la tarde para asistir a dichas clases, y volverse a cambiar con ropa de calle al finalizar las clases de mañana o de tarde respectivamente.
- **No se permitirá que los alumn@s se cambien entre clases.** Por ello, durante el cambio de clase los vestuarios permanecerán cerrados.
- No se permite que los/las alumn@s se cambien fuera del vestuario.
- La escuela pone a disposición del alumnado taquillas para guardar los pequeños objetos de valor (móvil, cartera...). En cualquier caso, Bellart no se hace responsable de los objetos personales que puedan desaparecer en el centro.

Material e Instalaciones:

- En cuanto al material y las instalaciones: siempre se cuidará que estén en situación óptima para iniciar las clases.
- **Uso de los utensilios de trabajo del alumno/a:** el/la alumno/a deberá tener cuidado personal en su uso, será responsable de su mantenimiento y de tenerlos siempre limpios.
- El/la profesor/a podrá realizar inspecciones periódicas del estado de las herramientas de trabajo y, si fuera necesario, denegar la entrada en clase de práctica de cocina o pastelería a los alumn@s que no tengan los cuchillos correctamente afilados o carezcan del material necesario para realizar la clase.
- **Los materiales de la Escuela** que se ponen a disposición del alumnado para realizar sus tareas, deberán tratarse con responsabilidad y cuidado. Cualquier desperfecto que se pueda ocasionar a los utensilios o materiales de la Escuela deberá notificarse al profesor o a la Dirección para que pueda ser restituido a la mayor brevedad posible.
- Queda terminantemente **prohibido a los/as alumn@s el abrir las neveras y congeladores** para coger ingredientes, salvo expreso consentimiento del/ de la profesor/a. Asimismo, queda prohibida la entrada al economato y el uso de cualquier ingrediente que no haya sido autorizado por el/la profesor/a.

Los alimentos:

- **Queda prohibido comer y/o beber en todo el interior del centro (excepto en las degustaciones de la Escuela):** está terminantemente prohibido entrar en la Escuela con cafés, refrescos o similares, así como cualquier tipo de comida.
- Asimismo, y por razones higiénico- sanitarias los/as alumn@s no podrán llevarse bajo ningún concepto alimentos fuera del centro.

IV- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO ACADÉMICO

- Bellart dará a conocer los horarios de clases junto con los programas de las diferentes materias impartidas tanto de las asignaturas teóricas como de las prácticas.
- El horario de apertura de la Escuela es a las 8:45 (por la mañana) y a las 15:15 (por la tarde), de lunes a viernes.
- A criterio del equipo de Dirección de la Escuela, el Programa de las materias puede variar si así lo estima oportuno, siempre en beneficio del alumno/a.
- Todos los/as alumn@s deberán conocer los horarios del centro desde su inicio a su finalización.
- La Escuela entregará un calendario de exámenes, recuperaciones y festivos de todo el curso.

V- SISTEMA DE EVALUACIÓN. MÓDULO A

- Para cada una de las asignaturas se efectúa una evaluación continua y una evaluación final.
- Existe una convocatoria ordinaria de exámenes y una de recuperación a final de cada trimestre; y dos extraordinarias (una en junio y otra en septiembre).
- La evaluación continua tendrá en cuenta la realización y superación de las prácticas de cocina y pastelería y aquellas actividades o trabajos que cada profesor exija en las clases teóricas y/o que se anuncien en el tablón de anuncios de la Escuela, además de las normas de conducta, comportamiento y reglas higiénico- sanitarias reflejadas en la presente normativa, es decir, en la evaluación general del alumno los docentes tendrán en cuenta la actitud así como el interés por la asignatura, lo que puede repercutir tanto al alza como a la baja en la nota final a pesar de los promedios obtenidos.
- En caso de faltas graves de actitud, la Escuela se reserva el derecho a suspender y, en su caso denegar el diploma de la Escuela.
- La evaluación final consistirá en la realización de exámenes teóricos y/o prácticos de cada asignatura.
- En todas las asignaturas, las calificaciones están valoradas en una escala de 1 a 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.
- En la evaluación de las asignaturas demostrativas de cocina básica y pastelería se tendrán en cuenta: el promedio de las prácticas realizadas en clase durante el trimestre (60%), el examen teórico (20%) y el práctico (20%).
- El examen práctico se deberá tener aprobado para poder pasar la asignatura. La nota mínima del examen teórico para que promedie es de 4.
- La cocina moderna se promediará con un 60% las prácticas y un 40% el examen práctico (se tendrá que aprobar para pasar la asignatura).
- Será obligado entregar el dossier completado de las clases de demostración de cocina básica, moderna y pastelería. El profesorado corregirá aleatoriamente algunas recetas para comprobar que se rellena correctamente. Caso de tener un dossier perfectamente cumplimentado, la nota final de la asignatura correspondiente podrá subir un máximo de medio punto. En cualquier caso, se tendrá que tener el dossier correctamente cumplimentado y entregado para poder aprobar la asignatura.
- La no presentación del mismo comportará la suspensión de la asignatura, a pesar de que el promedio del resto de las notas (prácticas, examen teórico y práctico) resulte aprobado.
- Al final de cada trimestre, en caso de no aprobar cualquiera de las pruebas exigidas (dossier, examen teórico o práctico), a la semana siguiente se realizarán los exámenes de recuperación de dicho trimestre (examen práctico o teórico), o se deberá entregar el dossier completado, según sea el caso.
- Si tampoco se aprueba alguno de los exámenes de recuperación, se le dará por suspendido el trimestre completo de dicha asignatura por lo que se abrirá la convocatoria extraordinaria en junio. En caso de suspender esta convocatoria extraordinaria de junio, se tendrá una última oportunidad de aprobar en la de septiembre.
- El alumno/a que no apruebe en ninguna de estas convocatorias, se le dará la asignatura por suspendida. En tal caso, podrá solicitar a la Dirección de la Escuela nueva plaza para repetir la asignatura. La autorización por parte de la Dirección de esta nueva plaza atenderá a la disponibilidad de plazas y quedará supeditada a la actitud demostrada por el/la alumno/a durante el curso.
- Los exámenes prácticos de cocina básica, moderna y pastelería se realizan en grupo a excepción de los exámenes de recuperación que son individuales. También se rendirá examen individual en convocatoria ordinaria en aquellos casos que el docente lo crea conveniente.
- Para el seguimiento de la evaluación continua, la Escuela dará a conocer regularmente a cada alumno/a los resultados obtenidos. Asimismo, se darán a conocer las notas trimestrales y finales.
- Todos los exámenes en régimen de recuperación se valorarán como aprobados o suspendidos. No se valorarán con nota. Por lo tanto, la nota del examen será de 5 o de suspendido (0) a efectos de promediar.

- Las clases de Gastronomía Contemporánea/Cocinas del mundo no se evaluarán mediante examen. Para aprobar será obligatorio haber asistido a un mínimo de 9 clases. En caso contrario, se perderá toda convocatoria (ordinaria y extraordinaria).
- La actitud en las clases se valorará y quedará reflejada en el boletín de notas y podrá condicionar el acceso a las prácticas.

VI- REGIMEN DE ASISTENCIAS:

Es obligatoria la asistencia a clase por parte del alumno/a, tanto a nivel de clases teóricas como de clases prácticas. Los/las alumn@s deberán firmar las hojas de control diario de asistencia en recepción y dar fe de su presencia en clase cuando se pase lista.

- Únicamente en la primera clase de la mañana (9:00h) y en la primera de la tarde (13:00 h) se dará un margen de cortesía de 10 minutos para entrar en las clases. Pasado ese tiempo, se denegará la asistencia del alumno/a a clase. En el resto de clases, se **denegará la entrada al alumno/a que no se encuentre en ella en el momento de empezar la misma.**
- En caso de falta de asistencia del alumno/a, la **no presentación al día siguiente en secretaría, de un justificante** médico, laboral o de cualquier otra índole de carácter oficial, comportará que la falta sea considerada como no justificada.
- La no asistencia (justificada o no) a las clases de demostración, impedirá realizar la práctica correspondiente. Si la falta a la clase de demostración fuere justificada, la práctica correspondiente no computará a la hora de hacer el promedio trimestral de las prácticas. La misma circunstancia se aplica en el caso de justificar la falta a una clase de prácticas.
- La inasistencia a la demostración no justificada, no solamente impide el acceso al aula de prácticas, sino que además se computará con un 0 a la hora de realizar el promedio trimestral de prácticas.
- **Las clases a las que se ha faltado no son recuperables aun en el caso de causas de fuerza mayor, y la escuela no devolverá ningún importe por las clases a las que no se haya asistido, quedando el alumno/a obligado a seguir abonando el curso. Caso que se supere el número de faltas justificadas permitidas en la normativa, se dará por suspendido el curso y se tendrá que repetir y abonar de nuevo.**

Faltas de asistencia NO justificadas:

- Si se realizan **3 o menos faltas** de asistencia trimestrales, los alumnos tendrán derecho a examinarse normalmente. Estas faltas contarán como 0 en el promedio trimestral de notas de prácticas.
- Si se realizan **4 o 5 faltas** de asistencia trimestrales sin justificar el alumno/a pierde el derecho a la convocatoria ordinaria del examen trimestral. Los exámenes se realizarán la semana siguiente, en la recuperación trimestral (los prácticos, de forma individual). En este caso el promedio de las prácticas y el dossier no cuenta en la nota final, pero deberán estar aprobados, y la nota final de evaluación trimestral consistirá en un **suspense (0) o aprobado (5).**
- Los alumnos con **más de 5 faltas** no justificadas de asistencia, quedarán suspendidos del trimestre con posibilidad de perder las convocatorias tanto ordinaria, de recuperación como extraordinarias.

Faltas de asistencia justificadas:

- Al realizar el promedio trimestral de prácticas, las faltas justificadas **no** cuentan en el promedio de las prácticas.
- Si se realizan **3 o menos faltas** de asistencia trimestrales, los alumnos tendrán derecho a examinarse normalmente.
- Si se realizan **4 o 5 faltas** de asistencia justificadas de prácticas, se realizará el examen práctico de manera individual en la convocatoria ordinaria. En tal caso, el resultado se promedia junto

con la nota del dossier, el examen teórico y el promedio de las prácticas. Si dichas faltas se producen en las clases teóricas de Tecnología I y/o Tecnología II, se podrán examinar normalmente.

- Los alumnos con **más de 5 faltas** justificadas de asistencia, quedarán suspendidos del trimestre con posibilidad de perder las convocatorias tanto ordinaria, de recuperación como extraordinaria.

En cualquier caso, si la suma de las faltas, justificadas o no están por encima del 30% tanto trimestral como en el cómputo anual, quedará a criterio de la Escuela el sistema de evaluación de los/las alumn@s, existiendo la posibilidad de perder el curso.

VII- NORMATIVA MÓDULO B

El módulo B comprende las asignaturas de Temática Emprendedores, Temática Chef I, Temática Chef II y sus prácticas correspondientes.

SISTEMA DE EVALUACIÓN Y RÉGIMEN DE ASISTENCIAS

La evaluación en el módulo B será continuada. Se regirá por los siguientes puntos:

TEMÁTICA EMPRENDEDORES: Marketing, Food& Beverage y Técnicas Directivas

- Al final de cada trimestre, se indicará día y hora para realizar el **examen teórico** en convocatoria ordinaria correspondiente a la asignatura vista durante el trimestre. En caso de que sea suspendido, los alumn@s tendrán derecho a una recuperación al final del trimestre y a una convocatoria extraordinaria en Junio y otra en Septiembre.
- Con **más de 5 faltas** de asistencia el/la alumno/a no podrá acudir a la convocatoria ordinaria ni realizar el examen de recuperación trimestral. Solo podrá presentarse a las **convocatorias extraordinarias de junio o septiembre**.
- Con **menos de 5 faltas** de asistencia, justificadas o no, los/las alumn@s tendrán derecho a examinarse en la convocatoria ordinaria y en la de recuperación trimestrales* (con la opción de recuperación en junio y en septiembre).

* En el caso de **Técnicas directivas con 4 o más faltas** de asistencia, justificadas o no, se da por **suspendido el curso** sin posibilidad de recuperación.

DEMOSTRACIÓN y PRÁCTICAS DE TEMÁTICA CHEF I Y II:

- **La Temática Chef I** incluye las siguientes materias evaluables: Cocina de Autor, Cocina en Miniatura de vanguardia, Cocina Japonesa, Cocina del Sureste Asiático y Wok, Alta Cocina Dietética, Técnica de las Espumas y Cocina Molecular.
- **La Temática Chef II** incluye las siguientes materias evaluables: Postres de Autor, Tratamiento del Chocolate, Helados y Sorbetes, Cocina Molecular aplicada a la pastelería, Cocina Molecular aplicada a la pastelería, Cocina al Vacío, Servicio de Mesa, Coctelería, Enología y Maridaje de Vinos.
- Las materias de la Temática Chef I y II se evaluarán mediante el promedio de las notas obtenidas en las prácticas (**75% nota final**) y en los exámenes teóricos (**25% nota final**) realizados en la convocatoria ordinaria. En caso de suspender las prácticas de estas materias, el alumno tendrá derecho a realizar un examen práctico al final del trimestre. Caso de suspender, se abrirá la convocatoria extraordinaria de Junio y Septiembre. El examen teórico de cada materia se podrá recuperar al final de cada trimestre de forma previa a presentarse a las convocatorias extraordinarias de Junio y Septiembre.
- Las fechas de los exámenes en convocatoria ordinaria y extraordinaria serán facilitadas a los/las alumn@s con tiempo suficiente para su preparación.

- En Coctelería, Enología y Maridaje de Vinos, así como Servicio de Mesa, la práctica está implícita en la misma clase demostrativa.
- Servicio de mesa se aprobará (5 nota final) con la asistencia a 1 clase. No tendrá examen.
- Para poder acceder a las prácticas de las Temáticas Chef es obligatorio haber asistido a aquellas Demostraciones en las que se hayan realizado los platos/técnicas que se prepararán en las mismas. Si no se asiste a alguna de éstas Demostraciones no se podrá realizar la práctica correspondiente. En este caso, regirá lo fijado en cuanto a evaluación para el módulo A.
- Existen dos tipos de clases prácticas de temática chef: aquellas en las que se reproducen los platos que se han mostrado en clase y aquellas en las que se exige a los alumnos que desarrollen su creatividad mediante ejercicios específicos, llamadas prácticas de creación. Todas las notas obtenidas en las prácticas de creación promediarán de forma conjunta a nivel trimestral con una única nota, mientras que las prácticas realizadas para aplicar los conocimientos adquiridos en cada una de las materias que componen la Temática Chef I y II, se evaluarán con el resto de prácticas de la misma materia y con el examen teórico de la misma.
- Los/las alumn@s que suspendan las prácticas de creación podrán recuperarlas en las convocatorias extraordinarias. Caso de suspender, se tendrá que repetir íntegramente la asignatura.
- El nivel de exigencia en las prácticas del módulo B está a la altura de las materias desarrolladas, por lo que el profesor/a se reserva el derecho a expulsar al alumno que, por no llevar preparada la materia desarrollada en la clase de Demostración, pueda entorpecer el desarrollo de las prácticas de sus compañeros. En este caso, la nota de la práctica será de 0 y promediará con el resto.
- La actitud en las clases se valorará y quedará reflejada en el boletín de notas y podrá condicionar el acceso a las prácticas.

La extensión de las asignaturas que componen la Temática Chef I y II es variable. La asistencia mínima para cada una de ellas es la siguiente:

TEMÁTICA CHEF I

TEMÁTICA CHEF II

ASIGNATURA	DURACIÓN	ASISTENCIA MÍNIMA	ASIGNATURA	DURACIÓN	ASISTENCIA MÍNIMA
ALTA COCINA DIETÉTICA	3 DEMOSTRACIONES-2 PRÁCTICAS	2 DEMOSTRACIONES 1 PRÁCTICA	MOLECULAR DE PASTELERÍA	2 DEMOSTRACIONES-2 PRÁCTICAS	1 DEMOSTRACIÓN-1 PRÁCTICA
ESPUMAS MOLECULAR Y	5 DEMOSTRACIONES-3 PRÁCTICAS	3 DEMOSTRACIONES-2 PRÁCTICAS	COCINA AL VACÍO	6 DEMOSTRACIONES	4 DEMOSTRACIONES
COCINA AUTOR MINIATURA	3 DEMOSTRACIONES-2 PRÁCTICAS	2 DEMOSTRACIONES-1 PRÁCTICA	TRATAMIENTO CHOCOLATE	3 DEMOSTRACIONES-2 PRÁCTICAS	2 DEMOSTRACIONES-1 PRÁCTICA
JAPONESA	6 DEMOSTRACIONES-3 PRÁCTICAS	4 DEMOSTRACIONES-2 PRÁCTICAS	POSTRES AUTOR	8 DEMOSTRACIONES-4 PRÁCTICAS	5 DEMOSTRACIONES-3 PRÁCTICAS
SURESTE ASIÁTICO Y WOK	6 DEMOSTRACIONES-3 PRÁCTICAS	4 DEMOSTRACIONES-2 PRÁCTICAS	HELADOS	3 DEMOSTRACIONES-2 PRÁCTICAS	2 DEMOSTRACIONES-1 PRÁCTICA
COCINA AUTOR	11 DEMOSTRACIONES-6 PRÁCTICAS	9 DEMOSTRACIONES-4 PRÁCTICAS	SERVICIO DE MESA	2 DEMOSTRACIONES	1 DEMOSTRACIÓN
			COCTELERIA	5 DEMOSTRACIONES	3 DEMOSTRACIONES
			ENOLOGÍA Y MARIDAJE DE VINOS	5 DEMOSTRACIONES	3 DEMOSTRACIONES

- En caso de superarse las anteriores faltas de asistencia, se dará por suspendida la materia sin posibilidad de recuperación, ni tan siquiera en convocatoria extraordinaria. En caso de que dichas faltas de asistencia se justifiquen adecuadamente, la Dirección podrá anular esta consecuencia.
- El alumno/a que tenga suspendidas las prácticas por conocimientos, no por faltas de asistencias, tendrá derecho a recuperar mediante un examen práctico a final del trimestre. Caso de suspender, se abrirá la convocatoria extraordinaria de Junio o en Septiembre. Dichos exámenes puntuarán con un **suspenso (0) o aprobado (5)**.

VIII- BOLSA DE TRABAJO:

Existe una Bolsa de Trabajo a disposición de los alumn@s. Para ello deberán estar inscritos a través de la web y haber finalizado y aprobado los estudios de la Escuela.

Los alumn@s que estén cursando el reciclaje para cocineros y chefs sólo podrán acceder a la misma en cuanto hayan demostrado un amplio conocimiento técnico tanto de cocina como de pastelería, y en cualquier caso, no antes del tercer trimestre.

IX-ACTITUDES Y COMPORTAMIENTO.

NORMAS DE CONVIVENCIA.

- **Está prohibido abandonar la clase durante la sesión**, ni siquiera para ir al baño, salvo con causa justificada previamente, o en situación de fuerza mayor. El profesor se reserva el derecho de prohibir la entrada al alumno que incumpla esta norma.
- Los **teléfonos móviles** deben permanecer apagados y guardados durante las clases. En caso de detectarse un teléfono móvil encendido, el profesor podrá bajar la nota trimestral de la asignatura en 1 punto.
- Solo se permitirá el uso de tablets o netbooks, no de portátiles, en clase. En cualquier caso, y para evitar distracciones, no se podrá usar la conexión a internet.
- Para evitar problemas de movilidad, no se permitirá que el alumnado conecte los cargadores de sus teléfonos, tablets y/o netbooks a la red de enchufes de la Escuela.
- No se tolerarán actitudes incorrectas hacia profesores, dirección, personal u otros compañeros/as del Centro. Tampoco se permitirán actos injustificados que interfieran en la marcha normal de las actividades de la Escuela ni actitudes indisciplinarias u ofensas a cualquier miembro de la Escuela, sea alumnado o personal docente o no docente.
- No está permitido sustraer, maltratar o deteriorar premeditadamente el material y/o las instalaciones de cualquier dependencia de la Escuela.
- No está permitido grabar ni filmar ninguna de las clases impartidas en el Centro de Formación Bellart.
- La actitud en las clases se valorará y quedará reflejada en el boletín de notas y podrá condicionar el acceso a las prácticas.

La Dirección de la Escuela, atendido el grado de gravedad del incumplimiento de las transcritas normas, podrá acordar, o bien la expulsión temporal del alumno infractor, o, en última instancia, la expulsión total, la denegación del diploma acreditativo de la Escuela, sea cual fuere el resultado de su expediente, así como del boletín de notas y la denegación de las prácticas en establecimientos de hostelería colaboradores, sin derecho a reclamar devolución de importe alguno abonado en concepto de matrícula, mensualidades (importe del curso) o tasas de evaluación y certificación universitaria.

X- CONDICIONES ECONÓMICAS

- La Matrícula se abonará en el momento de formalizar el trámite de inscripción.
- Los alumnos que deseen realizar los módulos A+B en 18 meses, deberán abonar el precio de la matrícula del módulo A en el momento de la inscripción a dicho módulo, y el de la matrícula del módulo B, de forma previa a haber finalizado el módulo A. Si no formalizan en dicho periodo de tiempo la matrícula del módulo B, la Escuela no garantizará la reserva de plaza para dicho módulo.
- En cualquier caso, los/as alumn@s se comprometen a pagar íntegramente el importe del curso al que se han matriculado, asistan o no al mismo, y deberán estar al corriente de pago, sin derecho a devolución alguna.
- El pago de los recibos mensuales deberá realizarse antes del día 5 de cada mes. En caso de impago, la Escuela se reserva el derecho de no permitir la asistencia a clase del alumno/a. Asimismo, no se expedirán notas, títulos, ni certificados en aquellos casos en los que los/las alumn@s tengan un recibo pendiente.
- Los/las alumnos se obligan a hacerse cargo de los recargos bancarios en caso de devolución de recibos por impago, y de los demás gastos derivados de las reclamaciones de recibos pendientes.

XI- SEGURO ESCOLAR

Bellart tiene contratado un seguro de riesgo de accidentes profesionales y no profesionales a disposición de los alumn@s, que cubre a todos los alumn@s del Centro de Formación Bellart durante el período escolar.

XII- LA RELACIÓN CON LA UVIC (UNIVERSIDAD DE VIC- UNIVERSIDAD CENTRAL DE CATALUÑA)

La Escuela tiene firmado un convenio de colaboración con la Universidad de Vic- Universidad Central de Cataluña mediante el cual ésta certifica nuestros estudios.

Dicho acuerdo implica que el alumnado puede acceder a realizar 300 horas de prácticas de forma voluntaria en establecimientos del sector al terminar el módulo B o los cursos de dirección gastronómica, chef de entrantes y postres y reciclaje de cocineros y chefs. No es válido para cursos semestrales/trimestrales.

La potestad de la concesión de prácticas en establecimientos de hostelería colaboradores la ostenta de forma íntegra la Escuela Bellart y no la Universidad de VIC- Universidad Central de Cataluña, que no puede decidir ni influir de modo alguno en la concesión de dichas prácticas. Esta concesión estará condicionada a haber aprobado el curso en convocatoria ordinaria o extraordinaria de junio (no la de septiembre) y haber demostrado una actitud y comportamientos correctos durante el mismo. Los alumnos a los que se les deniegue tal convenio de prácticas en virtud de las premisas anteriores, no tendrán derecho a nada reclamar.

El convenio con la UVIC se renueva de año en año. Por ello, todo el alumnado que termine el curso, haya aprobado en convocatoria ordinaria, de recuperación de junio o extraordinaria de junio y haya demostrado una actitud y comportamientos correctos durante los meses comprendidos entre octubre y junio del presente curso podrá acceder a prácticas. Por el contrario, aquellos alumn@s que no hayan aprobado en la convocatoria ordinaria o de recuperación en junio, a pesar de aprobar en la convocatoria extraordinaria de septiembre, no podrán realizar prácticas.

La certificación y evaluación de la UVIC tiene un coste de 240€ y es obligado su pago. Tanto si se hacen prácticas como si no se pueden realizar (incluyendo casos de fuerza mayor y de alumn@s no aprobados), la Escuela no devolverá ningún importe abonado. Dicho importe, además de permitir acceder a las prácticas, hace que el/la alumno/a obtenga, una vez aprobadas las prácticas, un certificado de extensión universitaria de gestión de cocina y chef.

Las prácticas se considerarán parte de la formación del alumnado realizada fuera de la Escuela y serán evaluadas por el/la responsable del restaurante, que emitirá un informe al terminar las mismas. Por ello, **tod@s l@s alumn@s que no aprueben las prácticas y/o las dejen sin concluir (a excepción de aquellos casos afectados por causas de fuerza mayor), no obtendrán el diploma de la Escuela ni el certificado de la UVIC.**

Los/las alumn@s que cumplan con todos los requisitos especificados en su programa y abonen 180€ adicionales podrán acceder a tener un certificado de especialización universitaria de gestión avanzada de cocina y chef.

XIII- OBJETOS PERDIDOS

Los objetos perdidos se entregarán a algún miembro del personal de la Escuela. El período de tiempo que la Escuela guardará los objetos extraviados será de un mes (30 días). Transcurridos los días establecidos, si no se han reclamado, la Escuela se reserva el derecho de hacer con ellos el uso que crea oportuno.

XIV- DISPOSICIONES FINALES

La presente Normativa puede ser modificada o ampliada a criterio de la Dirección de la Escuela. Caso de ser así, se comunicaría a los alumn@s. Cualquier cambio o modificación se expondrá en el "tablón de anuncios".

Todos los/las alumn@s deberán conocer y aceptar esta Normativa.

Barcelona a de de 201...

Nombre y Apellidos:

Nº DNI, NIE o Pasaporte:

Firma:

Por la presente, acepto presente la Normativa