

NORMATIVA 2017-2018

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 un futuro profesional exitoso y seguro, se le exigirá un trabajo riguroso y constante.

1- FUNCIONAMIENTO DE LA ESCUELA

- 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.
- 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 clase y pasado ese tiempo, se denegará la asistencia del alumno a clase.
- Bellart dará a conocer los horarios de clases a inicio de cada trimestre.
- A criterio del equipo de Dirección de la Escuela, el Programa de las materias puede variar si así lo estima oportuno.

1-1 Uniformes

- La Escuela dispone del uniforme que deben usar los alumnos. Es norma interna del centro y de obligado cumplimiento, su utilización es por razones obvias de higiene y uniformidad.
- El uniforme oficial está compuesto por: pantalón, chaquetilla, delantal, gorro, zuecos cerrados o zapatos de cocinero (con suela antideslizante), calcetines y trapos de algodón (que no sean de paño rizado).
- Los alumnos deberán llevar el uniforme completo y en perfecto estado (limpio y planchado), para poder entrar en clase y realizar las prácticas de cocina o pastelería. Para evitar pérdidas o confusiones, recomendamos que estén marcados.
- En el caso de que al alumno le falte alguna pieza del mismo, la Escuela dispone de gorros de papel (se suministran por 2 Euros) y delantales de plástico (se suministran por 1 Euro) que podrá adquirir en recepción.
- Se debe asistir a las clases teóricas con ropa adecuada.
- Siempre que los alumnos tengan clase de prácticas, deben ponerse el uniforme a primera hora de la mañana o de la tarde según corresponda a su horario.
- No se permitirá que los alumnos se cambien entre clases.
- La escuela pone a disposición del alumnado taquillas para guardar los pequeños objetos de valor (móvil, cartera...).

La escuela Bellart no se hace responsable de los objetos personales que puedan desaparecer en el centro.

1-2 Material e Instalaciones

Uso del estuche de cuchillos del alumno:

- El alumno será responsable de su mantenimiento y de tenerlos siempre limpios. Para evitar pérdidas o confusiones recomendamos que estén marcados.
- El profesor 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 alumnos que no tengan los cuchillos correctamente afilados o carezcan del material necesario para realizarla.

Los materiales de la Escuela:

- 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 correspondiente.
- Queda terminantemente prohibido a los alumnos **abrir las neveras y congeladores** para coger ingredientes, salvo expreso consentimiento del profesor. Asimismo, queda prohibida la entrada al economato y el uso de cualquier ingrediente que no haya sido autorizado por el profesor.

• Por razones higiénico- sanitarias los alumnos no podrán llevarse bajo ningún concepto alimentos fuera del centro.

2-NORMAS DE CONVIVENCIA.

- **No se puede abandonar la clase durante la sesión**, a excepción de causa justificada o en situación de fuerza mayor. El profesor se reserva el derecho a prohibir la entrada al alumno que incumpla esta norma.
- **Los teléfonos móviles** se pueden utilizar únicamente con objetivos concernientes a los estudios y para tomar apuntes en las clases demostrativas.
- No se tolerarán actitudes incorrectas, o actos injustificados que interfieran en la marcha normal de las actividades de la Escuela, ni actitudes indisciplinadas u ofensas a cualquier miembro de la Escuela, sea alumnado o trabajadores.
- No está permitido masticar chicles dentro de la escuela.
- 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 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 y la denegación del diploma acreditativo de la Escuela y de las prácticas externas.

El alumno no tendrá derecho a reclamar la devolución de importe alguno abonado, en concepto de matrícula, mensualidades (importe del curso) o tasas de evaluación y certificación universitaria.

3-SISTEMA DE EVALUACIÓN

- En todas las asignaturas, las calificaciones están valoradas en una escala de 1 a 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.

3-1 DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICAS: Asignaturas troncales, Básica, Moderna y Pastelería

- 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 Básica, Cocina Moderna y Pastelería, y aquellas actividades o trabajos que cada profesor exija en las clases.
- **La evaluación trimestral**, consistirá en la realización de exámenes teóricos y prácticos de cada una de las asignaturas.
- **La evaluación final**, se hará promediando las notas obtenidas durante los tres trimestres de cada asignatura.
- 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 (50%), el examen teórico (25%) y el práctico (25%). La nota máxima del dossier, será de 0,5 que sumará, a la nota final, una vez hecho el promedio.
- Para poder hacer el promedio trimestral, el examen práctico, tiene que estar aprobado y la calificación del examen teórico, como mínimo un 4.
- La cocina moderna se promediará con un 60% las prácticas y un 40% el examen práctico (este examen tiene que estar aprobado para pasar la asignatura).
- Será obligado entregar el dossier completado de las clases de demostración de cocina básica, moderna y pastelería para poder acceder al examen teórico/práctico. Puntuará 0.5 en la nota trimestral.
- Todos aquellos alumnos que suspendan el examen trimestral, a la semana siguiente, tendrán la opción de realizarlo en régimen de recuperación con nota máxima de 5.
- A aquellos que no superen los exámenes de recuperación, se les dará por suspendida la asignatura y por lo tanto el trimestre. Deberán recuperarlo en la convocatoria extraordinaria de junio o septiembre.
- El alumno que no apruebe en ninguna de estas convocatorias, se le dará la asignatura por suspendida. En ese caso, podrá solicitar a la Dirección de la Escuela nueva plaza para repetir la asignatura.
- Los exámenes prácticos de cocina básica, moderna y pastelería se realizan en grupo o individualmente a criterio del profesor.
- La Escuela publicará semanalmente las asistencias y notas de prácticas. El boletín de notas trimestrales y finales se enviará por mail.
- 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.

3-2 REGIMEN DE ASISTENCIAS: Asignaturas troncales, Básica, Moderna y Pastelería

Es obligatoria la asistencia puntual, tanto a las clases teóricas como a las clases prácticas.

- En caso de falta de asistencia, el alumno dispone de 24 h para presentar en recepción un justificante médico, laboral o de cualquier otra índole de carácter oficial.

• **Los alumnos que falten a las clases de demostración (tanto si esta falta es justificada o no) se les impedirá realizar la práctica correspondiente:**

- Si la falta es justificada, no computará a la hora de hacer el promedio trimestral de las prácticas.
- Si no está justificada, la nota que computará a la hora de hacer el promedio trimestral de las prácticas será un cero.
- Si habiendo visto la clase demostrativa, el alumno no asiste a la clase de prácticas, tanto si la falta es justificada o no, se aplicarán los criterios antes mencionados.

• **Las clases a las que no se asista, no serán recuperables, aún cuando la causa sea de fuerza mayor y la escuela no devolverá ningún importe por las clases a las que no se haya asistido.**

Faltas de asistencia / convocatorias exámenes:

- Si se realizan **hasta 3 faltas** de asistencia trimestrales en las prácticas, los alumnos tendrán derecho a examinarse normalmente.
- Si se realizan de **4 a 5 faltas** de asistencia trimestrales sin justificar, el alumno pierde el derecho a la convocatoria ordinaria del examen trimestral y se hará la semana siguiente, en la recuperación trimestral y de manera individual. La calificación máxima, en caso de aprobar el examen será un 5.
- Los alumnos con **5 ó más** faltas de asistencia, quedarán suspendidos del trimestre con posibilidad de perder las convocatorias tanto ordinaria, de recuperación como extraordinarias quedando esta decisión a criterio del profesor.
- **En algunos casos, el profesor puede considerar hacer el examen de forma individual.**

3-3- SISTEMA DE EVALUACIÓN / REGIMEN ASISTENCIAS : asignaturas teóricas

Tecnología 1, Tecnología 2, Emprendedores.

- Los alumnos con **hasta 3 faltas** de asistencia justificadas o no, podrán examinarse normalmente.
- Los alumnos con **4 ó 5 faltas** de asistencia justificadas o no, podrán examinarse en convocatoria de recuperación (nota máxima 5)
- Los alumnos a partir de **5 faltas** de asistencia, quedarán suspendidos del trimestre con posibilidad de perder, incluso, las convocatorias extraordinarias de Junio y Septiembre (a criterio de la dirección)

Las clases de **Gastronomía Contemporánea/Cocinas del mundo** no se evaluarán mediante examen. Para aprobar, será obligatorio haber asistido a un mínimo de 6 clases de las 9 que se imparten de esta asignatura.

En cualquier caso, si la suma de las faltas, justificadas o no están por encima del 40% (cada 10 clases falto a 4) tanto trimestral como en el cómputo anual, quedará a criterio de la Escuela el sistema de evaluación de los alumnos, existiendo la posibilidad de perder el curso.

Firma:

Por la presente, acepto la Normativa

3-4 DEMOSTRACIÓN y PRÁCTICAS de temáticas chef I y II:

- **La Temática Chef I** incluye las siguientes materias evaluables: Vacío, Alta cocina dietética, Japonesa/Sureste Asiático, Nitrógeno y Cocina de Autor.
- **La Temática Chef II** incluye las siguientes materias evaluables: Espumas/Molecular, Panes, Tratamiento del Chocolate, Enología y Maridaje, Coctelería, Helados y Sorbetes, Postres de Autor.
- 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 durante el trimestre y una vez finalizada la materia y no en las fechas de exámenes trimestrales.
- En caso de suspender el examen teórico o el promedio de las prácticas de estas materias, el alumno tendrá derecho a realizar un examen teórico o práctico al final del trimestre en convocatoria de recuperación. En caso de suspender, se abrirá la convocatoria extraordinaria de Junio y Septiembre. Dichos exámenes puntuarán con un **suspenso (0) o aprobado (5)**.
- Las asignaturas de Coctelería, Enología y Maridaje de Vinos, solo tienen clase demostrativa, por lo tanto se evaluará con un examen teórico.

La asignatura de Nitrógeno como tiene una única sesión de demostración (14 de Marzo), se evaluará con una práctica de Creación (ver punto 3-6). Será igualmente imprescindible haber asistido a la demostrativa para hacer la práctica.

- 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 y la nota de suspendido (0) a efectos de promediar.

3-5 REGIMEN DE ASISTENCIAS de temática chef I y II:

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:

TEMATICA CHEF I

TEMATICA CHEF II

| ASIGNATURA | DURACIÓN | ASISTENCIA MINIMA | ASIGNATURA | DURACIÓN | ASISTENCIA |
|------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| COCINA AL VACÍO | 6 DEMOS 3 PRÁCTICAS | 4 DEMOS 2 PRÁCTICAS | ESPUMAS Y MOLECULAR | 4 DEMOS 2 PRÁCTICAS | 3 DEMOS 1 PRÁCTICA |
| ALTA COCINA DIETÉTICA | 3 DEMOS 2 PRÁCTICAS | 2 DEMOS 1 PRÁCTICA | PANES | 3 DEMOS 2 PRÁCTICAS | 2 DEMOS 1 PRÁCTICA |
| JAPONESA Y SUDESTE ASIÁTICO | 9 DEMOS 4 PRÁCTICAS | 6 DEMOS 3 PRÁCTICAS | TRATAMIENTO CHOCOLATE | 3 DEMOS 2 PRÁCTICAS | 2 DEMOS 1 PRÁCTICA |
| NITROGENO | 1 DEMO 1 PRÁCTICA | | HELADOS | 3 DEMOS 4 PRÁCTICAS | 2 DEMOS 1 PRÁCTICAS |
| COCINA AUTOR Y AUTOR MINIAT. | 11 DEMOS 6 PRÁCTICAS | 8 DEMOS 4 PRÁCTICAS | POSTRES DE AUTOR | 8 DEMOS 4 PRÁCTICAS | 6 DEMOS 3 PRÁCTICAS |
| | | | ENOLOGIA Y MARIDAJE | 7 DEMOS | 5 DEMOS |
| | | | COCTELERIA | 3 DEMOS | 2 DEMOS |

- 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 día de la presentación del curso, se entregará al alumno, además del cuadro descrito anteriormente de asistencias mínimas, un calendario en el cual se indica que días se realizarán las demostraciones de temática chef I y II de todo el curso.**

3-6- SISTEMA DE EVALUACIÓN / REGIMEN ASISTENCIAS : prácticas de Creación

- Existen dos tipos de prácticas de temática chef:
 - Las prácticas específicas que se corresponden con las demostraciones de la temática, cuyo funcionamiento se explica en el cuadro anterior y se evalúan independientemente unas de otras.
 - Las prácticas de **Creación** planteadas por el profesor de prácticas que se van intercalando durante el curso con las prácticas específicas. Todas las notas obtenidas en las prácticas de Creación promediarán de forma conjunta a nivel trimestral con una única nota.
- Las asignaturas de Práctica Temática Chef I y Práctica Temática Chef II de CREACIÓN son acumulativas, es decir, a final de curso se realizará la media de los tres trimestres y en el caso de que quedara suspendida la asignatura, los alumnos podrán recuperarlas en las convocatorias extraordinarias.

4-BOLSA DE TRABAJO:

Existe una Bolsa de Trabajo a disposición de los alumnos. Para ello deberán estar inscritos y haber finalizado y aprobado los estudios de la Escuela.

5- 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 alumnos 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 del 1 al 5 de cada mes. En caso de impago, la Escuela se reserva el derecho de no permitir la asistencia a clase del alumno. Asimismo, no se expedirán notas, títulos, ni certificados a aquellos con recibos pendientes.
- Los 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.

6- SEGURO ESCOLAR

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

7-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.

8- TITULACIONES

8-1-TITULO DE LA ESCUELA BELLART

Una vez terminado el curso, abonado en su totalidad y aprobado todos los exámenes, el alumno recibirá el título correspondiente a la formación que ha realizado y el certificado de extensión universitaria expedido por la Universidad Central de Catalunya- Universidad de Vic.

8-2-TITULOS DE LA UNIVERSIDAD DE VIC - UNIVERSIDAD CENTRAL DE CATALUNYA -UVIC-

- Certificado de extensión universitaria de Gestión de Cocina y Chef
- Certificado de especialización universitaria de Gestión Avanzada de Cocina y Chef

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 realizar 300 horas de prácticas, de forma voluntaria, en establecimientos del sector al terminar el Módulo A+B o los cursos de Dirección Gastronómica, Chef de Entrantes y Postres ó Reciclaje de Cocineros y Chefs.

(No es válido para cursos semestrales/trimestrales)

Con el curso aprobado y abonado en su totalidad sumado a las 300 horas completadas en el establecimiento gastronómico adjudicado por la escuela, el alumno recibirá la certificación de Extensión Universitaria de Gestión de Cocina y Chef.

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 junio (no en convocatoria de septiembre).

El convenio con la UVIC se renueva de año en año. Por ello, todos los alumnos con el curso aprobado (en convocatoria ordinaria, de recuperación de junio o extraordinaria de junio) y haya demostrado una actitud y comportamientos correctos podrá acceder a prácticas.

La escuela se reserva el derecho de negar la realización de dichas prácticas, a aquellos alumnos que a pesar de tener el curso aprobado en junio, se le considere no apto para realizar prácticas, según criterios del equipo docente y la dirección de la Escuela.

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 alumnos no aprobados), la Escuela no devolverá ningún importe abonado.

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, todos los alumnos 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 certificado de la UVIC. El diploma de la escuela quedará a criterio del equipo docente y directivo.

Los alumnos 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.

Firma:
Por la presente, acepto la Normativa

La presente Normativa puede ser modificada o ampliada a criterio de la Dirección de la Escuela.

En el caso de que se modificase esta normativa, se comunicará a los alumnos en el “tablón de anuncios” de la escuela.

Esta normativa estará a disposición de los alumnos en la intranet de la escuela.

Todos los alumnos deberán conocer y aceptar esta Normativa.

En Barcelona, el día de de 201...

Nombre y Apellidos