



**La mejor formación
está en la calidad**

REGLAMENTO ESCOLAR

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19

**terrada.es
terra@descudella.com**

REGLAMENTO ESCOLAR

I. INTRODUCCION

Terra d'Escudella es una Escuela de Cocina y Restauración de carácter privado, dedicada a la formación y/o reciclaje de profesionales o futuros profesionales de la Hostelería.

Existe una necesidad común en todos los buenos profesionales, sea cual sea su oficio, es la de formarse y reciclarse, para obtener un puesto de trabajo y poder ascender dentro de él. En el mundo actual, cada vez más preparado y competitivo, lamentablemente no basta con un esfuerzo y una dedicación absoluta, se hace necesaria una formación y un reciclaje para poder competir dentro de nuestro entorno laboral.

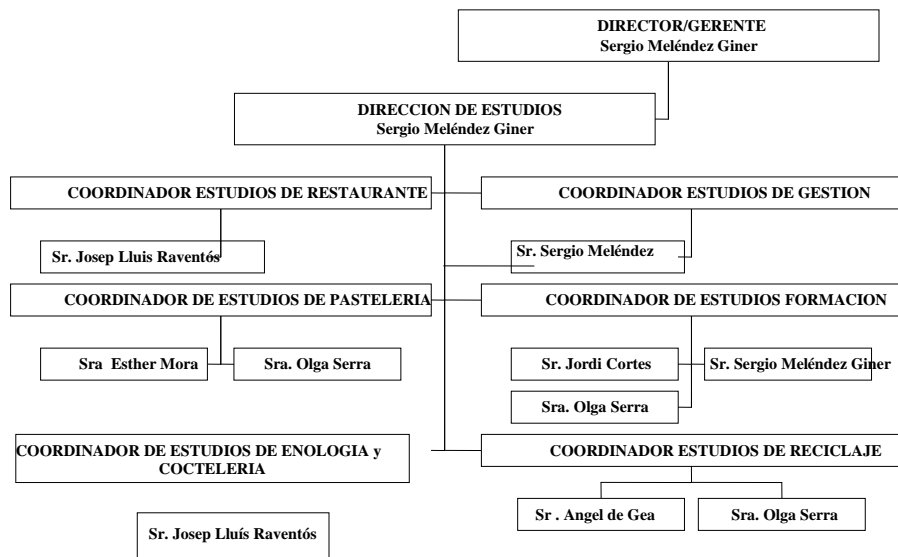
Nuestro objetivo es la formación y/o reciclaje de profesionales que puedan satisfacer la demanda existente en el actual mercado laboral, ofreciendo unos amplios conocimientos teóricos/prácticos que permitan acceder a nuevos horizontes en el mundo de la Restauración.

Ante la importancia de la formación práctica que requiere una profesión como la que nosotros impartimos, la Escuela destina un 60% de sus horas a la enseñanza práctica.

Para garantizar las Normativas establecidas por el centro, y que no están sujetas a cambios en la duración del Curso Escolar, permanecen registradas ante Notario de forma Anual.

II. ORGANIZACIÓN DE LA ESCUELA

ORGANIGRAMA DEL CENTRO



III. REGLAMENTO ESCOLAR

HORARIOS

Cada alumno deber conocer las materias y los horarios anualmente. El programa de materias puede variarse en cualquier momento a instancias y competencia de la Dirección de la Escuela.

La Escuela tiene la obligación de hacer públicos los programas (Teoría y Práctica).

PRACTICAS EXTRACURRICULARES

Sujeto a las necesidades, obligaciones e inquietudes propias de cada alumno, el Centro no obliga a realizar ningún tipo de prácticas obligatorias, en los cursos de cocina y pastelería profesionales, fuera del horario del Curso Escolar.

Por ello, todo alumno que desee realizar este tipo de prácticas, deberá realizar una solicitud por escrito a Dirección, una vez cumplido un semestre de curso. El Centro facilitará el destino para que el alumno pueda realizar las prácticas de acuerdo con sus intereses y disponibilidad del momento.

Únicamente podrán realizar esta solicitud, los alumnos que:

- Mantengan un ritmo de estudios que les capacite para realizar estas prácticas.
- Tengan un nivel de asistencia a clase satisfactorio.
- Hayan cumplido un semestre de curso.
- Estén al corriente de pagos.

La solicitud del convenio, en caso de menores de edad, deberá ir siempre firmada por Padres o Tutores.

Las prácticas realizadas se consideran no remuneradas por parte de las empresas colaboradoras y no afectarán al expediente académico del alumno.

Una vez comunicadas las Prácticas, el alumno asumirá la obligación de cumplirlas en el periodo pactado, haciéndose responsable de cualquier tipo de indisciplina o negligencia que pudiera originar una falta grave.

En ningún caso se firmará convenio de prácticas si no se está al corriente de pagos o las evaluaciones trimestrales o anuales no han sido superadas.

PRACTICAS CURRICULARES

Independientemente de las clases prácticas que se integran dentro del programa de estudios comunicado a inicios de cada curso, los alumnos de segundo y tercer año deberán realizar un número de horas prácticas determinadas en el Salón Gastronómico de la Escuela.

Los alumnos estarán obligados a realizar este número de horas prácticas anuales de acuerdo con las necesidades de la Escuela y la disponibilidad del alumno, para poder acceder a los exámenes de final de evaluación.

Los alumnos de primer curso podrán solicitar las prácticas en el Salón Gastronómico a petición propia, de acuerdo con su rendimiento Escolar y la aprobación por parte del Responsable de Cocina del Salón Gastronómico.

Las prácticas realizadas en el Salón Gastronómico Terra, serán compensadas económicamente a efectos de gastos de desplazamiento, alimentación, gastos extra, etc

VISITAS A EXTRAESCOLARES.

Con el fin de dar ejemplos prácticos, se visitarán empresas periódicamente. Estas visitas forman parte integrante de los programas de formación. Las visitas serán de carácter obligatorio y el transporte será por cuenta de cada alumno.

IV. MEDIDAS DE COMPORTAMIENTO.

PRINCIPIOS:

La ética, la honradez, el compañerismo y la cortesía en las maneras, entre otras, son elementos básicos para conseguir la finalidad que el centro pretende. Aquellos alumnos que por su comportamiento infrinjan las normas de correcta convivencia o disciplina, entre sus compañeros, alumnos, profesores o personal en general, la Dirección, según la gravedad del caso, podrá optar por las siguientes medidas:

- **ADVERTENCIA ORAL:** Comunicación directa al alumno de forma verbal
- **ADVERTENCIA POR ESCRITO:** Indicando que en una próxima ocasión deber abandonar la Escuela. Esta sanción podrá prescribir si a juicio de Dirección y profesorado existe un cambio radical en la actitud del alumno.

Expulsión definitiva del centro en casos de gravedad manifiesta, o atentar contra las buenas costumbres y respeto escolar.

V. REGLAMENTO DE AUSENCIA Y RETRASOS. FALTAS GRAVES Y MUY GRAVES

PRINCIPIOS

La presencia del alumno a todas las clases teóricas y prácticas, así como la realización de los proyectos, son indispensables para cumplir los objetivos de formación.

FIESTAS Y AUSENCIAS:

Toda petición de fiesta o ausencia deberá efectuarse por escrito por los padres o tutores del alumno en cuestión, presentando la documentación justificativa, dirigiéndose al tutor correspondiente. Solamente se accederá en casos importantes.

Se considerarán ausencias la no participación en las clases teóricas, trabajos prácticos en cocina y la no realización de los proyectos.

RETRASOS:

El retraso máximo permitido en la primera clase del día no podrá exceder de diez minutos después de iniciada la misma. El alumno podrá justificarlo por escrito, al profesor o tutor correspondiente. Sin justificación no podrá entrar en el aula hasta la siguiente hora de clase, computándose como falta de asistencia.

Salvo causa lógica expuesta por el profesor, no podrán abandonarse las aulas o talleres de prácticas durante las clases, y siempre con conocimiento del profesor.

Las faltas de asistencia o retrasos a las clases prácticas, y cuyo motivo no sea reconocido aun siendo justificada previamente serán sancionadas con la pérdida de la evaluación trimestral correspondiente, si exceden de dos por trimestre.

VI. SISTEMA DE EVALUACION

La evaluación de las asignaturas teóricas se hará de acuerdo con la calificación del examen, los proyectos entregados y pruebas realizadas en clase, junto con la asistencia y comportamiento del alumno.

FALTAS GRAVES (PERDIDA DE CURSO POR ACUMULACIÓN DE 3 FALTAS GRAVES).

Se considerarán además faltas graves:

- *La actitud negativa del alumno respecto a la Escuela y la falta de respeto hacia profesores, el material, las instalaciones y el trabajo.*
- *Provocar daños en las instalaciones y material de la escuela por negligencia.*
- *Haber sido advertido reiteradamente de forma escrita por falta de pulcritud o uniformidad, inobservancia de las indicaciones de carácter general, etc.*

Tal y como se ha notificado en puntos anteriores, también se consideran faltas graves, las faltas de asistencia a clases y las expulsiones de clase, tanto teóricas como prácticas, abriéndose el oportuno expediente, que será estudiado por una comisión compuesta por el profesorado, tutores y dirección, quienes decidirán sobre la aceptación de las justificaciones y sobre la calificación de los expedientes y la sanción a aplicar si procede.

FALTAS MUY GRAVES

Tendrán la consideración de faltas muy graves las faltas graves en las que incurran los siguientes agravantes.

- *Cuando las faltas graves se produzcan en colectividad.*
- *Cuando los daños producidos a las instalaciones o material se provoquen a propósito.*
- *Cuando la actitud o ausencias de los alumnos supongan un perjuicio a la marcha normal de las clases.*

Las faltas muy graves no tendrán justificación posible y serán motivo inmediato de la pérdida del curso.

En el caso de alumnos menores de edad, la acumulación de tres faltas graves o al incurrir en una falta muy grave, que motive la pérdida del curso, se informará por escrito a los padres de la decisión y sus motivos.

Se informará también a los padres de los alumnos menores de las faltas graves cada vez que se produzcan.

VII. PRUEBAS O EXAMENES

La Escuela notificará con la antelación necesaria la fecha y hora de las pruebas o exámenes. En caso de ausencia el alumno pierde el derecho de examen, suponiendo una falta muy grave.

Las calificaciones de las asignaturas se harán por evaluaciones trimestrales, teniendo en cuenta para ello, el cumplimiento de la obligatoriedad de realizar los trabajos y actividades diarias, señaladas por los profesores.

Tres evaluaciones trimestrales superadas, de una asignatura, junto con la calificación del comportamiento y seguimiento diario, supone el aprobado de la misma. Dos evaluaciones trimestrales superadas requieren un examen final de la suspendida. El aprobado de una sola evaluación trimestral requiere el examen final de toda la asignatura.

La Escuela convocará exámenes extraordinarios en septiembre, que en todos los casos comprenderán la totalidad de las asignaturas suspendidas.

Se consideran asignaturas básicas las comprendidas en los Bloques de Cocina - Pastelería y Gestión de Cocina, junto con los proyectos y prácticas de cocina.

El acceso al curso siguiente podrá realizarse como máximo con dos asignaturas suspendidas de cursos anteriores.

No se realizará el paso al curso siguiente con alguna de las asignaturas básicas pendientes o sin la entrega de Proyectos dentro de los plazos señalados por el Centro.

En caso de posible repetición del curso, ésta sólo se aceptará en caso de haber plazas disponibles y siempre bajo el criterio de la dirección de la Escuela.

VIII. EVALUACIONES

EVALUACIONES PERIÓDICAS DURANTE EL CURSO

Aunque el seguimiento de los trabajos tanto prácticos como teóricos es constante, teniéndose en cuenta el seguimiento de los trabajos individuales, se realizarán pruebas teóricas y prácticas trimestrales, computándose una media final que dará la calificación del curso.

PROYECTOS DE FINAL DE CURSO.

Para cada año se han diseñado una serie de proyectos individuales que deberán ser presentados dentro de las fechas previamente marcadas. Estos proyectos son de carácter obligatorio, y el no presentarlos supone la anulación de los derechos de examen.

Los proyectos presentados quedarán en posesión del Centro para años posteriores.

ÍNDICE DE ASISTENCIA.

No accederán a ningún tipo de prueba ni examen teórica o práctica, ni serán aceptados los proyectos de final de curso, todos aquellos alumnos cuyo índice de asistencia a clase sea inferior a un 75% de las horas impartidas, quedando a la espera de una decisión de dirección y profesorado.

IX. REGULACION DE LOS CURSOS

En los programas anuales, los alumnos podrán modificar el curso escogido trimestralmente, ampliando o reduciendo horas, o modificando horarios de mañana o tarde, siempre y cuando el Centro tenga disponibilidad de plazas.

No se permitirá ningún cambio de curso dentro del periodo del trimestre.

En los programas de Formación, no se permitirá ningún cambio de horarios o clases una vez iniciado el Curso.

En el caso de **alumnos que hayan adquirido el Visado de Estudios** mediante el acceso a los Cursos en Terra de Escudella, no se permitirá ningún cambio de Curso que suponga una reducción de horas

Los alumnos no tendrán derecho en ningún caso a recuperar las clases perdidas, salvo que pueda presentarse una justificación médica o laboral, que certifique el motivo de las pérdidas de clase.

El centro de no devolverá en ningún caso los importes abonados por los alumnos en el caso de que no puedan o quieran asistir a los cursos.

Para tramitar las bajas, los alumnos deberán presentar por escrito la solicitud de baja en el Centro antes del día 20 del mes corriente. El Centro cancelará cualquier tipo de derechos y obligación entre alumno y Escuela a partir del día 1 del mes siguiente.

En ningún caso se entregarán acreditaciones de estudios si:

1. *No se han superado los exámenes*
2. *No se han entregado los trabajos*
3. *No se está al corriente de los pagos*
4. *No se han realizado las horas de clase exigidas*

X. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES DE CARÁCTER GENERAL QUE PUEDAN HACER LOS ALUMNOS SOBRE TEMAS RELACIONADOS CON LA ESCUELA

Toda solicitud o petición de carácter general que precisen hacer los alumnos y que se refiera a la marcha normal de la Escuela y los sistemas reglamentarios, ser formulada por escrito y con el consenso de la clase, presentándose a dirección.

La dirección estudiará y decidirá sobre las peticiones y dará conocimiento de las decisiones o acciones oportunas.

XI. NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Las reglas de higiene corporal serán de aplicación conforme a las disposiciones de la ley en cuanto a establecimiento que manipulan alimentos.

- **Cabellos:** El alumno deberá tener en todo momento el cabello pulcro y peinado dentro de las normas que habitualmente se requieren para todo trabajo de atención al público. Recomendándose a tal efecto el pelo corto para los chicos y recogido para las chicas.
- **El uso de barba y bigote** no estará autorizado si no se tiene la máxima pulcritud y cuidado.
- **Uniformes:** Por razones de uniformidad los uniformes serán establecidos por la Escuela. Y deberán adquirirse a comienzo de curso.
- En las clases o actividades dentro de la escuela o fuera de ella, si así se requiere deber utilizarse el uniforme de la Escuela.
- La limpieza y mantenimiento del Uniforme correrá cargo del alumno.
- En caso de no utilizar Uniforme o tenerlo en malas condiciones higiénicas, el profesorado correspondiente puede prohibir al alumno la entrada a las instalaciones.
- **Manos:** Por razones de higiene, los alumnos están obligados a lavarse correctamente las manos antes de iniciar las clases de cocina y después de haber abandonado las instalaciones por cualquier motivo.
- **El Material:** Para evitar cualquier tipo de accidente, los cuchillos y objetos cortantes deberán ser guardados en sus respectivas fundas al terminar la clase.
- **Medidas de Prevención:** Para evitar posibles accidentes y por medidas higiénicas, queda prohibido la utilización de anillos, pulseras, relojes, etc., en las instalaciones de cocina, así como cualquier tipo de collares o pendientes que puedan causar cualquier tipo de accidente.

XII. REVISION MÉDICA

En el momento de entrar en la Escuela los estudiantes deberán presentar un certificado médico que confirme que no poseen ninguna enfermedad contagiosa que los haga no aptos para ejercer la actividad de la hostelería y la restauración.

XIII. CONDICIONES ECONOMICAS

MATRICULACIÓN: Los derechos de inscripción y matriculación del alumno se abonarán al final del curso lectivo para los alumnos de 2º y 3er curso.

Para los alumnos de primer curso, el plazo máximo será el 30 de septiembre, no considerándose como alumno en activo, hasta que no haya sido abonada la matrícula.

En ningún caso se reservará plaza en el curso sin abono de matrícula.

En el caso de tramitar **VISA DE ESTUDIANTE** el Centro exigirá el pago de una mensualidad del curso en depósito.

La matrícula será anulada por el Centro, en el caso de la no asistencia a clase en los primeros 15 días hábiles de inicio de Curso.

Las fechas de inicio y final del curso, establecidas en el documento de Matrícula no podrán ser modificadas una vez emitidas y firmadas por el Centro.

En el caso de **modificar fechas de inicio o final de curso** deberá abonarse el importe de una nueva Matrícula

DIPLOMAS Y FOTOGRAFÍAS: Los gastos ocasionados por tramitación de Diplomas y obtención de fotografías correrán a cargo del alumno. El precio será comunicado por anticipado, siendo decisión del alumno su adquisición.



MENSUALIDADES: En el caso de pagos domiciliados el cargo se efectuar el día 10 de cada mes. **En caso de que el banco devuelva algún recibo, los gastos derivados de dicha devolución correrán a cargo del alumno. Si se produce una retiración en las devoluciones, el Centro podrá optar por cancelar esta modalidad de pago**

Si el pago se efectúa en efectivo, el día máximo de pago será el día 15 de cada mes. **Fuera de este plazo, se aplicará un 10% de interés, sobre el importe pendiente de pago.**

En el supuesto de que los pagos mensuales no sean atendidos regularmente, la dirección está facultada para rescindir el contrato de matriculación. Si una vez matriculado el alumno, declara querer anular su matriculación, perderá todos los derechos de reembolso de su matrícula y de las mensualidades abonadas.

En ningún caso se efectuará la devolución de las mensualidades abonadas, pagos fraccionados o pagos íntegros correspondientes a la Matrícula o cuotas de los cursos.

En el caso de no ser atendido correctamente su pago, y de conformidad con las condiciones generales aplicables, procederemos a la Cancelación definitiva del Curso, comunicando la nueva situación al servicio de Información de crédito ASNEF/EQUIFAX, del cual somos entidad participante, así como a nuestro Departamento de Asesoría Jurídica.

TRAMITACIÓN DE BAJA: La tramitación de la baja, tanto sea temporal como definitiva, se hará personalmente en el centro, de forma escrita y, como máximo, **antes del día 20 del mes en curso**, para así poder realizar los trámites administrativos sin problemas. La baja será efectiva a partir del día 1 del mes siguiente.

Toda baja fuera de las fechas comunicadas no será efectiva y la mensualidad deberá ser abonada.

XIV. SEGURO ESCOLAR

PRINCIPIOS: Todos los estudiantes estarán asegurados durante su estancia en la Escuela y desplazamientos, contra los riesgos de accidentes profesionales o no profesionales. La prima de accidentes está incluida en los derechos de matriculación.

La dirección de la escuela declina cualquier otra responsabilidad de cualquier tipo que no esté recogida en la póliza antes descrita

XV. NORMAS DE TIPO GENERAL

VESTUARIOS. Los estudiantes deberán cambiarse obligatoriamente en los vestuarios asignados, donde podrán depositar el material y los objetos personales (*evitando dejar cualquier objeto de valor*)

ORDEN DE LAS CLASES. Las clases deberán quedar debidamente ordenadas y limpias de cualquier material una vez finalizadas.

ROPA: Queda totalmente prohibida la asistencia a clases con prendas deportivas o pantalones cortos.

FUMADORES: Está terminantemente prohibido fumar en las instalaciones del centro.

MATERIALES: Los estudiantes son responsables del cuidado de aquellos materiales que se les faciliten, debiendo avisar al profesorado o dirección de los desperfectos que pudieran ocasionar. Las mermas en los inventarios de los utensilios, así como las posibles roturas o desperfectos. Las mermas en el inventario de los utensilios, así como las posibles roturas o desperfectos, deben ser compensados con su valor en metálico por el alumno responsable o prorrateo entre todos los alumnos.

EXPULSIÓN DE CLASE: El profesorado, cuando su criterio lo crea oportuno, podrá expulsar a un alumno de clase, reservándose el derecho de poder cursar a la dirección un expediente disciplinario, que en su límite más grave puede llegar a la expulsión del alumno de la Escuela.

MÓVILES: Queda terminantemente prohibido el uso de teléfonos móviles encendidos durante las clases.

COMIDA: Que terminantemente prohibido comer en las aulas teóricas, vestuarios y otras zonas de servicio público

REGLAMENTO: El presente reglamento debe conocerlo el alumno, siendo en todo caso aceptado implícitamente por cada uno, en el momento de la concertación de la matrícula del curso.

XVI. NORMAS EN LAS INSTALACIONES DE COCINA

- No se accederá a las instalaciones de Cocina sin el Uniforme y material adecuado.
- No se accederá a las cocinas fuera de las horas prácticas sin permiso del Profesorado.
- Las superficies de trabajo quedarán correctamente limpias para su posterior utilización.
- Las picas quedarán perfectamente limpias sin restos de desperdicios ni alimentos.
- Las bayetas quedarán en las picas con agua caliente y lejía.
- Los trapos limpios se dejarán secar para su posterior utilización y los sucios se dejarán en el cesto usado para este menester.
- No se dejarán ollas, bandejas, platos, botes, etc. con restos de comida. En tal caso se comunicará al profesor correspondiente.
- Para refrigerar o congelar se utilizarán los depósitos apropiados para ello, en ningún caso se utilizarán platos, boles, ollas, etc.
- La clase quedará perfectamente barrida y fregada para su posterior utilización.
- La basura deberá ser bajada con el cubo al final de clase, salvo aviso del profesorado.

XVII. DISPOSICIONES FINALES

Las disposiciones del presente extracto del reglamento podrán ampliarse y anularse si la dirección así lo estima oportuno y de acuerdo con las necesidades lógicas de cada momento, previa comunicación por escrito al alumnado.

Atendiendo al tipo de curso realizado existirán una serie de disposiciones especiales que serán comunicadas por adelantado al alumnado, y cuyo cumplimiento será igualmente exigido, originando las sanciones oportunas en caso de no haber sido observadas.

Barcelona a, uno de enero de 2022

Sergio Meléndez Giner
Dirección

CONSEJOS PARA EL ESTUDIANTE

El Profesorado y la dirección de la escuela han elaborado una serie de consejos con el objetivo de ayudar a los estudiantes nuevos que cada año se matriculan, a que no cometan los mismos errores que sus antecesores. En definitiva, para que la experiencia de unos, sirva para el futuro de otros.

Estos consejos son el resultado de nuestro análisis de observación durante varios años de la Escuela, donde algunos hechos se repiten curso tras curso, con el mismo cuadro clínico, síntomas y resultados, sin que apenas podamos hacer nada para solucionarlo.

De esta forma, nos permitimos exponer algunos criterios y consejos que podrás tener en cuenta cuando inicies tus clases en nuestro centro.

- **¡No Existen milagros!** En tres meses no vas a aprender a cocinar como un Chef ¿Sabes que existe una cosa que se llama constancia? Tómate, como mínimo, un curso completo de un año. Eso te dará una perspectiva de tu evolución. Menos de un año es tirar el dinero y tu tiempo. ¡ten paciencia!
- **¡Influencias!** Hay personas que se pondrán en contacto con vosotros, provenientes del mundo de la restauración, que os desanimarán para que dejéis la Escuela y os pongáis a trabajar con ellos. Por lo general suelen ser personas perdidas y desesperadas, que pretenden conseguir una mano de obra no cualificada, de forma momentánea y a bajo coste. Piensa que los grandes profesionales están en los buenos restaurantes y únicamente quieren trabajar con personal preparado. Ya tendrás oportunidad, con el tiempo, de trabajar con ellos, no te dejes cegar con unas grandes perspectivas y promesas a corto plazo. ¡Ten paciencia!
- **Terra d'Escudella** es un micro mundo y como todos en los mundos tiene que existir unas normas que aseguren el buen funcionamiento de una sociedad. Intenta ser noble y honesto con tus compañeros y con el centro. No te saltes las normas para tu beneficio personal. Intenta ser ético y cívico. No pienses sólo en ti y seas egotista. ¡Ten paciencia!
- Tengo un profesor o un compañero de clase que no me gusta y no se como decirlo. Todos a lo largo de nuestra vida chocamos con alguien. Aquí no vamos a ser menos, y aunque no es habitual puede ocurrir. Tu solución es hablar con dirección. Cualquier problema que tengas, en la medida de lo posible, puede solucionártelo y ayudarte sin que nadie se entere y sin que nadie salga perjudicado. Ten confianza y paciencia.
- **Tengo tentaciones...**, no se si dejarlo ¿En que temporada suele darse de baja la gente y porqué,?
- Después de algunas fiestas porque he tenido tiempo para pensar... porque no me he mirado nada los deberes... etc,... Esto es normal. Los profesores lo saben. Se supera fácilmente viniendo a clase después de fiestas. El primer día cuesta el segundo ya te habitúas. ¡Ten Paciencia!
- Los lunes después del último fin de semana de un mes o el primero de siguiente "es que he estado pensando..." no pienses tanto y estudia más y ¡Ten paciencia!
- Cuando toca pagar la mensualidad. Claro,.. -La mayoría de personas se gastan mucho más dinero en estupideces banales que en formación o cultura. Quitarte de estudiar es como quitarte de comer para ahorrar. La cultura y el arte es lo único que nos diferencia de los animales. - Ten paciencia!
- Después de encontrar un trabajo: Lo que suele ocurrir es que poco tiempo después estas en la misma situación que antes, sin trabajo y sin poder estudiar. Los sueños no se consiguen sin sacrificio. Necesitas tiempo y alcanzar los cursos altos para poder conectar con al gente interesante. Ten paciencia.
- **¡Tengo ansiedad!** Trabajo, necesito trabajo, tengo que trabajar. A ver,... El cocinero por naturaleza sufre ansiedad y egocentrismo. No dejes que te domine. Tranquilo, con esfuerzo y sacrificio todo se consigue y sabe mejor. Esta es la clave, tiempo y dedicación. Ten paciencia.
- **¿Se puede ser famoso con la cocina?** Si lo que quieres es ser famoso te has equivocado de profesión. La restauración es un arte, un fin, no un medio para conseguir nada. Si quieres ser famoso vete a la tele, ya hay programas para ello. El arte no entiende de fama, aunque si trabajas bien, podrás alcanzar tus objetivos. ¡Ten Paciencia.!
- **Piensa en metas posibles** Traza tus objetivos con inteligencia y realismo. No te flipes con llegar a grandes Restaurantes. Piensa en la Cocina como algo altruista y artístico. Disfruta de ella, de su ambiente, de la escuela y de tus compañeros. Ten paciencia.
- **¿Cuándo puedo ser profesional y cuantos años he de estudiar?** Los profesionales en Hostelería van muy buscados porque no hay. La mayoría se pierden por el camino y no llegan al final. Cada año nos piden profesionales para trabajar en diferentes ámbitos de la hostelería, y no tenemos porque en cuanto consiguen el primer trabajo dejan de estudiar y no acaban. Esta es una carrera muy dura. Solo los fuertes sobreviven, ten paciencia.
- **No te des de baja a medio curso**, intenta acabarlo aunque tengas que sufrir. Aquí todo el mundo ha pensado en tirar la toalla alguna vez. Es muy normal, son muy pocos los que estudian a fondo. La falta de constancia es el defecto que más se repite en los alumnos, intenta superarlo.



CONSEJOS PARA UN CHEFF

Has decidido **estudiar gastronomía** y escoger nuestra Escuela...ya sea por recomendación, vocación o elección tuya y/o de otros, o simplemente porque crees que no vales para nada más. Todavía no conoces mucho este mundo y no te has dado cuenta como es en verdad. Son muchas **las arduas horas de trabajo, sacrificio y sudor que se compromete**, atrás te quedarán en pocos años todas esas fantasías que veíamos en la tele de aquellos chefs triunfantes, restaurants de moda, cocineros de matinales llenos de sabiduría y brillo, etc.

Nuestra carrera es **eterna** dicen, porque todos los días aprendes algo, bueno o malo, ya sea algo que te ayude en tu profesión o la manera de ver la vida. **No existe en el mundo universidad, instituto o colegio que sea capaz de entregar el título de “Chef”, este honor lo entrega la vida, el esfuerzo y la dedicación.** Cuando tú mismo o cualquier otra persona, decide plasmar en algún **contrato de trabajo**, tu nombre y apellidos.

Chef es una palabra francesa que significa jefe. **Así que hasta que no seas realmente el jefe no te llames a ti mismo chef, se honesto con la profesión y tus compañeros.** Si trabajas duro y eres constante algún día te merecerás que te llamen así.

Vemos como esta profesión se llena día a día, las solicitudes de alumnos crecen en los centros de Formación, y muchos quienes ejercen otro oficio, ven la Hostelería como su segura segunda opción.

El que te propongas estudiar Hostelería, significa una promesa con tu persona, puede que te decepciones a mitad de camino pero el que se lo propone lo logra, y quien lo consigue es una persona agradecida con la vida quien le dio la oportunidad de trabajar en esta profesión donde maravillamos con nuestros **cinco sentidos**.

Si os queréis sentir identificados con la profesión, os propongo **diez consejos** que os ayudarán en este largo trecho de estudios. Consejos que han pasado entre generaciones y evolucionado según las tendencias actuales.

1- Demuestra un absoluto compromiso

Tienes que comprometerte tanto contigo como con tu uniforme, tu entorno de trabajo y compañeros. Si crees que es aburrido estar pelando, cortando y cocinando patatas y zanahorias todas el día, sientes que tus superiores te mandan a hacer tareas desagradables como limpiar huesos de pollo, pelar habas o limpiar todos los rincones de la cocina. Entonces simplemente esto no es lo tuyo.

Un **buen jefe** debe saber la tarea de todos los individuos de quienes lo rodean, y recuerda siempre que esa persona seguro que pasó un tiempo realizando aquellos trabajos que muchos consideran que son de la chusma. Ten por seguro que ese jefe será capaz de demostrarte como pelar bien una patata, como tornearla y como dejar impecable una cocina, ya que la única manera de aprender bien las cosas es hacerla una y otra vez.

Si después de un turno ajetreado terminas hecho trizas, con tu uniforme lleno de aceite y manchas, serviste más de 100 platos, habéis sacado un servicio pero fuiste criticado durante la mitad del mismo debido a los errores que cometías. Si terminas algo decepcionado y no te gusta recibir órdenes ni críticas... **pues piensa una vez más si elegiste bien.** Aquí se trata de **mandar y ser mandado**, de escuchar críticas todo el día, pero que las debes tomar con seriedad y profesionalismo. La **autocritica** es uno de nuestros valores fundamentales como cocineros.

Comprométete contigo, con tu profesión, tu entorno, tus compañeros y tus superiores. Demuestra esas ganas de seguir aprendiendo y de que quieres que te enseñen más. Siempre intenta ir un paso más adelante de las potenciales órdenes que te entreguen. Se profesional, buena persona y más posibilidades se te irán abriendo.

2- Prepara tu curriculum

El día que quieras encontrar un nuevo trabajo, tu mejor carta de presentación es un **buen curriculum**, bien redactado y con excelente información.

Primero, preocúpate que se vea presentable, pon tus **competencias y compromisos** hacia tu nuevo trabajo, demuestra una preocupación con la creación de un simple papel.

No mientas en cuanto a tu experiencia, muchas veces se ha presenciado cómo alguien es capaz de poner falsos trabajos o falsos cargos. Y en el momento de la prueba o de llamar a la referencia, se dan cuenta que no es verdad. Se sincero, ningún chef va a pensar que eres un simple pollo por trabajar 3 años de ayudante de cocina.

No ocultes datos, si un chef mira tu curriculum y descubre que no está tu foto, fecha de nacimiento o lugar de estudio. Va a pensar que algo le ocultas y menos confianza dará. Y que no se te olvide **poner tus otras habilidades aparte de cocinar**. Recuerda tener experiencia en informática, licencia de conducir, primeros auxilios, idiomas etc. Todas esas cosas y más sirven en el trabajo

Intenta trabajar en los mejores lugares de tu región o país. Averigua los mejores hoteles, resorts y restaurantes e intenta llegar entrar en un puesto que valga la pena, aunque sea uno bajo pero siempre con la **intención de seguir subiendo**. Cuando se te acaben las opciones y tengas buena práctica, ve hacia países extranjeros. Puedes movilizarte en las mismas embajadas o centros de trabajo extranjero y cruceros también. Francia, Inglaterra, Australia y Estados Unidos son excelentes opciones para empezar una experiencia extranjera.

Todo eso es capaz de construir un fuerte curriculum que después de varios años, te sentirás orgulloso.

3- Aprende otro idioma

Si el mundo es una de tus ambiciones, **debes aprender un idioma**. Debería ser una máxima dentro de todo cocinero.

Al dominar un idioma, muchas puertas mas se te abren, ya que la gastronomía es universal, casi en todos lados se trabaja de la misma forma pero diferente hablan. Y si te quieres mover al ritmo de ellos, debes entenderlos y saber de qué demonios están hablando.

Un líder es bien visto entre sus compañeros si habla otro idioma, demuestra sabiduría y conocimiento de otras culturas. Ya que la buena información casi siempre se encuentra en inglés o francés, los buenos libros e ingredientes importados ya no serán un obstáculo.

Hay buenas opciones, hay hasta cursos que puedes hacer desde el casa, es solo cosa de proponértelo y hacerlo... y practicarlo una y otra vez. La mejor opción como se sabe es aprender Inglés, el idioma universal que te ayudará en una entrada segura hacia muchos países de habla inglesa.

4- Visualiza que tendrás que hacer sacrificios

La cocina y la dedicación a la misma son un largo, complicado y agotador camino. Si estas acostumbrado a trabajar ocho horas diarias de lunes a viernes teniendo fines de semana libres, con tiempo para disfrutar de tus aficiones, a pasar las festividades con tus seres queridos y a descansar todos los festivos. Espero que tengas ganas de dejar todos esos beneficios ya que **la cocina va a demandar una disposición tuya** para trabajar horas extras o turnos completos, dejar compromisos con familiares y novio(a) o amantes, arriesgar perder el partido de futbol para hacer ese almuerzo para 200 personas, para luego prepararte en cocinar la cena para los clientes de navidad y el desayuno de año nuevo. Todo eso con cuatro míseras horas de sueño diarias que deberás acostumbrar.

No digo que así será siempre, pero tendrás que asumirlo. Depende de ti el administrar tu responsabilidad con tu trabajo y tu entorno de amistades. Pero piensa que deberás dejar aquellas actividades que mucho gustabas en realizar antes de haber elegido entrar al mundo de la cocina.

5- Se responsable y puntual

Cuando te encuentres ejerciendo tu trabajo, ya sea aquí o en el extranjero. Llega siempre a la hora. **Evita al máximo los atrasos**, son una pésima visión hacia tu persona. Si irremediamente sabes que vas a llegar atrasado, una simple llamada a tus superiores explicando lo sucedido ayudaran a apagar un posible incendio de decepciones y quejas.

Demuestra responsabilidad en las órdenes que te den, si el chef te pide un favor, ejecútalo con profesionalismo y dedicación. Para que demuestres tu compromiso de entrega. Se responsable contigo, tu puesto de trabajo y tus compañeros.

6- No mientas

Las mentiras siempre se saben, dicen, y nuestro oficio no está ajeno a ellas. Todos los días es un malabar de interacciones sociales entre compañeros, jefes y familiares que fáciles son de sacar con una mentira “**piadosa**”. Pero el exceso de ellas comienza a acarrear desconfianza, y eso bien lo saben los Chefs porque **estuvieron años en tu puesto y saben cómo son las cosas al interior mientras él no está**. Si te descubren, no mientas! No le echas la culpa al otro y evita dar excusas, mejor no las des ya que lo estas empeorando!

Si faltas un día al trabajo se sincero por tu falta, evita dar licencias falsas o llamar diciendo que te duele el estomago o que simplemente te sientes mal, aunque no lo creas, tu superior sabe que estás mintiendo pero no te lo dirá porque poco profesional es, y en juego esta su puesto el acusarte de inventar excusas.

Siempre piensa dos veces las situaciones antes de decir algo del que no te sientas bien, si se te olvido hacer el pedido de carnes, limpiar tu cuarto, cerrar la llave de gas, dejar cociendo los pollos o hacer ese acompañamiento para la cena de esta noche, mejor asume tu culpa.

7- Evita las excusas

Como antes lo mencionamos, las excusas solo empeoran tu persona y la situación. Si vas a llegar tarde no inventes que el metro se detuvo o que un accidente hubo en las calles. Si tienes un problema en el interior de la cocina, **evita decir los clásicos**: “es que así me dijeron que lo hiciera”, “nadie me dijo como hacerlo”, “no tenía nada mejor con que hacerlo”, “es que se acabaron las patatas”, “no encontré una olla mas grande” etc., etc... eso solo lo empeoraran, y atrás tuyo el chef te golpeará en la cabeza con una olla chica llena de patatas...

8- Enriquece tu vocabulario y tu conocimiento culinario

Un cocinero se hace con **práctica, práctica y más práctica**. Pero eso entrena sus manos. Un cocinero hecho y derecho con aspiraciones a ser chef es alguien **teórico y práctico**. Con dominio de ambos. A cualquier buen chef que le preguntes te comentará de los orígenes de los ingredientes, historias, por qué suceden las cosas con absoluta certeza mientras tú los escuchas con asombro y admiración. **¿Quieres ser así?, ¡pues comienza a leer, leer y leer!**

Hay excelentes libros, revistas y diarios con artículos gastronómicos que te ayudaran a formar una mente más astuta y perspicaz. Infórmate en internet de los últimos sucesos de tecnología y vanguardia, lee un libro de recetas antiguas para luego ojear uno de los grandes chefs. Colecciona revistas con artículos de cocina para que después los repases. Estudia una y otra vez tus apuntes, los dossier y fotocopias que te entregan y que tienes empolvado por ahí. Y te darás cuenta de cosas que te habías olvidado y el mundo que se vive afuera, que **no todo gira en torno a una olla llena de huesos y mirepoix**.

Hoy en día la teoría se ha dejado un poco de lado, no se valora la importancia que tiene, pero te darás cuenta que el trabajo no solo necesita gente que sepa hacer las cosas, sino que como solucionarlas y mejorarlas, por que se hacen de esta manera y no de otra y eso lo consigues con un buen nivel teórico y cultural. Y además, si estas acostumbrado a escuchar que picar en cubitos, cortar la carne y a echar el **vino** en la olla, pues es hora de **mejorar tu vocabulario**, ya que como sabes, se dice picar en brunoise, filetear la carne y reducir con vino en la olla. Un buen Chef es un líder que se dirige a su brigada con un lenguaje educado y vocabulario técnico, te explica todo en su forma original y no la manera más coloquial de decirlo... aunque no siempre sea así sabes que el predominará un lenguaje correcto y técnico de los procesos culinarios, y seguros estamos que tú te esforzarás por hacerlo aun mejor. Dirígete a tu entorno como el estudiante que formaron con valiosa información, si eres motivo de burlas, en la mitad de camino se darán cuenta del nivel de persona que eres y causarás admiración.

9- Piensa en metas a largo plazo

Un chef no se hace de un día a otro, ni en un año ni dos ni tres, por mucho que te prometan algunas Escuelas. Es motivo de un largo periodo de esfuerzo ya que ha pasado por varios puestos y trabajado años en ellos antes de estar a cargo de una cocina.

Si quieres conseguir un puesto debes proponértelo, pero no en un corto plazo, ya que eso ameritará que te esfuerces y sigas los consejos anteriores para conseguir tus metas. **No envidies a quienes están por encima tuyo**, siempre piensa que **puedes ser alguien mejor que ellos**. Si organizas tu mente, tu trabajo y tus logros, más fácil será de cumplir tu sueño de ser chef ejecutivo, tener tu propio restaurante, ser chef asesor o tu anhelado negocio gastronómico.

10- Humildad

Como último consejo te entrego el más importante de todos, el valor más fundamental de un cocinero y chef, algo que todo superior y/o profesor te dirá. **“Se humilde”**

Estamos en un oficio donde se vive a diario el poder competir para demostrar ser el mejor cocinero, el mejor Cheff, el mejor Restaurante, eso llevado al extremo, ha generado otros valores erróneos en los cocineros, Chefs y Restaurantes. **La soberbia, la arrogancia y la chulería son pesimamente mal vistas** en un profesional y en un negocio. Alguien que se burle de los demás y viva diciendo que es mejor que el resto, es alguien sin humildad. Aquellos que busquen la excusa de salir a tope aun saboteando a sus compañeros, de ser unos asquerosos arrastrados a sus superiores y que a sus espaldas se burlen de ellos y de su brigada, aquellos que digan que lo saben todo y son capaces de superar a cualquiera... no merecen ser llamados cocineros o chefs,. Porque no son profesionales.

Si tú eres bueno, tú lo sabes, y tu entorno se va encargar de demostrarlo, si haces algo mejor que el otro, guárdatelo para ti y si tu compañero te lo dice, tómalo como un cumplido y agradécelo. **Tu sabes de lo que eres capaz y lo mucho que te falta por aprender**, si un cocinero humilde no sabe cómo hacerlo, lo va a decir y además va a pedir que le enseñen a realizarlo.

En la cocina no todo se aprende en las Escuelas, ni de un día para otro, todos los días se aprende algo, un chef puede aprender algo de un ayudante de cocina y viceversa. Son esas cadenas de mutua ayuda que nos ayuda a crecer como profesionales, siempre manteniendo una humildad hacia tu persona y tu entorno.

Si después de haber leído todo esto, te pones en el lugar de muchos de los consejos y te sientes preparado para seguir adelante o continuar con tu actual labor, **entonces estas dispuesto a convertirte en un chef**, al final todo depende de una persona, **de ti**.

Con esto que escribo no quiero desanimar a nadie, sólo quiero que vean una realidad que mucha gente no conoce ni podrá ver nunca. El mundo de la cocina es maravilloso, todos los esfuerzos que uno hace en una cocina, como en todo, luego son recompensados con creces.

- *Puedes trabajar por todo el mundo (En todos lados la gente tiene que comer)*
- *Puedes convivir culturas diferentes ya que las cocinas suelen estar formadas por gente de distintas condiciones culturales, sociales, etc.*
- *Aprenderás a disfrutar de la comida y de los productos más diversos.*
- *Te convertirás en una persona disciplinada y responsable*
- *Es un trabajo que se vive como un hobby, no todas las profesiones se viven con este feeling..*
- *Aprenderás a vivir un estilo de vida único*