



# COLEGIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL

## REGLAMENTO INTERNO DE COCINAS

### 1. OBJETIVO GENERAL

El presente reglamento de cocinas, tendrá como objetivo normar el uso de las mismas, logrando así el óptimo aprovechamiento y conservación de sus recursos e instalaciones.

Todos los estudiantes del COLEGIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL tendrán derechos y obligaciones. Los usuarios y encargados de cocinas deberán de comprometerse a respetar este reglamento y hacer que sea respetado.

### 2. DE LOS USUARIOS

- a) Todos los estudiantes de CGI, inscritos en el cuatrimestre en curso de esta institución;
- b) Personal académico del Colegio que por sus labores requiera hacer uso de las cocinas; y
- c) Usuarios inscritos a cursos y/o diplomados de actualización y capacitación ofrecidos por el Colegio.

### 3. DE LOS DERECHOS DE LOS USUARIOS

Todos los usuarios del área tendrán los siguientes derechos:

- a) Hacer uso de los servicios de cocinas del complejo gastronómico (en el caso de alumnado siempre bajo supervisión docente), respetando las disposiciones contempladas en el presente reglamento.
- b) Solicitar asesoría en relación al uso de las instalaciones.
- c) Hacer uso del equipo existente y clasificado como para el uso general.

### 4. DE LOS SERVICIOS

Los servicios de las cocinas que se proporcionan son:

- a) Prácticas que son requeridas en las asignaturas;
- b) Producción de pedidos para eventos de comisión;
- c) Prácticas para cursos de actualización.

## 5. DE LA VESTIMENTA

- a) Los estudiantes y el Chef instructor deberán presentarse debidamente uniformados, en caso contrario no les será permitida la entrada a su clase práctica.
- b) El uniforme que se deberá portar dentro de las cocinas, será de acuerdo al tipo de usuario:

### ESTUDIANTES DE BACHILLERATO, LICENCIATURA, POSGRADO Y DIPLOMADOS:

- ✓ Toque institucional,
- ✓ Red para el cabello,
- ✓ Filipina institucional (limpia y sin arrugas),
- ✓ Pantalón negro de vestir o de cocina (No mezclilla),
- ✓ Mandil blanco institucional (limpio y sin arrugas),
- ✓ Zapato negro, antiderrapante, cerrado (limpio),
- ✓ Calcetín negro.

### ESTUDIANTES DE CURSOS:

- ✓ Red para el cabello,
- ✓ Pantalón,
- ✓ Mandil (limpio y sin arrugas),
- ✓ Zapato antiderrapante, cerrado (limpio, no tenis).

## 6. DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD PERSONAL

### ESTUDIANTES DE BACHILLERATO, LICENCIATURA, POSGRADO Y DIPLOMADOS:

#### a) MUJERES

- ✓ Aseadas,
- ✓ Cabello recogido,
- ✓ Sin maquillaje,
- ✓ Sin pestañas postizas,
- ✓ Sin aretes,
- ✓ Sin collares,
- ✓ Sin reloj,

- ✓ Sin pulseras,
- ✓ Sin piercing,
- ✓ Sin anillos,
- ✓ Sin perfumes intensos,
- ✓ Uñas cortas y sin esmalte.

#### **b) HOMBRES**

- ✓ Aseados,
- ✓ Cabello corto o recogido,
- ✓ Sin aretes,
- ✓ Sin piercing,
- ✓ Sin cadenas o collares,
- ✓ Sin pulseras,
- ✓ Sin reloj,
- ✓ Sin anillos,
- ✓ Sin lociones intensas,
- ✓ Uñas cortas,
- ✓ Sin barba (perfectamente afeitados).

#### **ESTUDIANTES DE CURSOS:**

##### **a) MUJERES**

- ✓ Aseadas,
- ✓ Cabello recogido,
- ✓ Sin aretes,
- ✓ Sin collares,
- ✓ Sin reloj,
- ✓ Sin pulseras,
- ✓ Sin piercing,
- ✓ Sin anillos,
- ✓ Sin perfumes intensos,
- ✓ Uñas cortas, (en caso de esmalte se utilizará guate de látex).

##### **b) HOMBRES**

- ✓ Aseados,
- ✓ Cabello corto o recogido,

- ✓ Sin aretes,
- ✓ Sin cadenas o collares,
- ✓ Sin piercing,
- ✓ Sin pulseras,
- ✓ Sin reloj,
- ✓ Sin anillos,
- ✓ Sin lociones intensas,
- ✓ Uñas cortas,
- ✓ En caso de contar con barba y/o bigote que está sea recortada y se utilizará cofia.

## **7. DEL COMPORTAMIENTO EN COCINAS**

- a) Queda estrictamente prohibido utilizar teléfonos celulares y/o equipo electrónico durante la clase tanto por el alumno como del Chef Instructor, salvo en casos de emergencia o que este sea requerido como parte de la didáctica de la clase.
- b) El alumno deberá comportarse de manera apropiada y dirigirse hacia el Chef instructor y a sus compañeros con respeto, cortesía y solidaridad. Sin juegos o acciones que pongan en riesgo la integridad o salud de los estudiantes y del personal que se encuentre dentro de las instalaciones de cocina.
- c) El lenguaje que se exprese dentro y fuera de clase deberá ser apropiado al nivel de formación (universitaria) y cualquier falta de respeto o lenguaje soez será cortado inmediatamente por alguna autoridad del Colegio. De incurrir en este artículo se procederá a la sanción correspondiente.
- d) Los utensilios de cocina, así como el equipo fijo de la misma deberá ser utilizado con cuidado y sólo para el uso específico que este tiene.

## **8. DE LA LIMPIEZA DEL ÁREA**

- a) Será responsabilidad del Chef instructor a cargo y de los estudiantes que hagan uso del área, la limpieza de la misma.
- b) Alumnos de bachillerato, licenciatura y posgrado, una vez concluida la clase, deberán dejar el espacio como fue recibido por medio del lavado total de utensilios, limpieza de mesas y estufas, así como barrido y trapeado de pisos.

- c) Alumnos de cursos y diplomados, una vez concluida su clase, deberán limpiar las mesas de trabajo y colocar todos los utensilios utilizados en el contenedor correspondiente.

## 9. DE LOS HORARIOS

- a) El horario de entrada a cocina es a la hora que indica su clase, tomando en cuenta que tienen una tolerancia de 10 min. para poder acceder a la misma. Una vez pasado el tiempo mencionado el Chef podrá restringir su acceso.

## 10. DE LAS SANCIONES

- a) La Coordinación Académica, Coordinación Técnica y el Chef instructor, tienen la facultad para no permitir el ingreso o extraer de clase al alumno o alumnos que se comporten de manera incorrecta, sin derecho a regresar a clase y estableciendo las faltas correspondientes, así como la evaluación continua en 0 de ese día.
- b) La falta total o parcial del uniforme generará la negativa de acceso a cocina. Dependiendo la falta se le pedirá la corrección de la falta para su posterior ingreso o se le negará por completo el ingreso a toda la sesión.
- c) El estudiante que cometa actos de negligencia o vandalismo, robo, deterioro o daño al equipo, mobiliario o las instalaciones de la CGI, así como las pertenencias de sus compañeros, deberá pagar su valor o reponerlos de inmediato, además de pasar el caso al Consejo Técnico y recibir la sanción determinada, correspondiente a la gravedad de lo cometido.
- d) Cualquier incumplimiento al presente será sancionado de la manera siguiente:
- **Llamada de atención verbal:** Podrá ser aplicada por el Chef instructor, Coordinación Académica, Coordinación Técnica, y cualquier personal académico o administrativo de la institución, debiendo reportar la llamada de atención a la Coordinación Académica.
  - **Amonestación escrita:** Podrá ser solicitada por el Chef instructor, Coordinación Técnica y cualquier personal académico o administrativo de la institución, y será aplicada por la Dirección Académica a partir de una segunda llamada de atención al mismo usuario. Tal documento formará parte del expediente del alumno.
  - **Suspensión temporal del servicio:** Aplicará cuando exista amonestación escrita al mismo usuario y este incurra en una tercera falta. El periodo de suspensión del

servicio será de una clase o más, dependiendo de la gravedad de la falta, pudiendo ser impuesta por el Chef instructor, Coordinador Técnico o Coordinación Académica y autorizado por el Consejo Técnico.

- **Suspensión definitiva del servicio:** Podrá ser solicitada al Consejo Técnico Escolar por el Chef instructor, Coordinación Técnica, Coordinación Académica y/o cualquier personal académico o administrativo de la institución, y será aplicada en los casos siguientes:
  - Reincidencia en el mal comportamiento, por más de tres ocasiones.
  - Daños o alteraciones a las instalaciones materiales y/o equipo ocasionados con dolo o negligencia.
  - Robo de material y/o equipo.
  - Conducta inapropiada. Actos que pongan en peligro la vida o la seguridad de terceros por negligencia dentro de los laboratorios de cocina.

## 11. TRANSITORIO

- a) Los casos no previstos en este reglamento serán resueltos por Coordinación Académica o se convocará al Consejo Técnico de ser necesario.
- b) El presente reglamento entra en vigor a partir del 08 de enero del 2018.