

REGLAMENTO

Capítulo I REQUISITOS PARA LA POSTULACIÓN

- Curriculum (descargar de SADIN)
- Cartas de recomendación (descargar de SADIN)
- Carta de NO ADEUDO (solicitarla en caja)
- Carta de autorización firmada por su padre o tutor
- Copia de INE de padre o tutor
- Carta de motivos (el alumno explica sus deseos de querer realizar sus prácticas en ese lugar)
- Asistir a banquetes organizados por el CGI

Capítulo II PRESENTACION DEL ALUMNO

II.I El alumno se presentará a sus prácticas profesionales con el uniforme oficial del C.G.I. limpio y planchado (filipina, pico, pantalón, gorro, mandil y zapatos negros antiderrapantes), bañado, cabello corto, sin barba ni bigote en hombres y cabello recogido en mujeres, uñas cortas, sin maquillaje, pulseras y anillos.

De no cumplir esta disposición el alumno se le pondrá falta en ese día y no podrá realizar sus prácticas profesionales.

Capítulo III ÉTICA Y RESPONSABILIDAD

III.I El alumno se comprometerá a seguir las reglas o lineamientos del establecimiento en el cual realice sus prácticas profesionales.

De no ser así se detendrá su proceso de prácticas hasta finalizar su carrera.

III.II El alumno se compromete a seguir y respetar las órdenes del chef en turno o jefe directo del establecimiento donde realice sus prácticas profesionales.

De no ser así se detendrá su proceso de prácticas hasta finalizar su carrera.

III.III El alumno se compromete a enaltecer el nombre del Colegio Gastronómico Internacional en todo momento, mediante el cumplimiento de la ética de cocina y el buen comportamiento.

III.IV El alumno se compromete a reportar a Coordinación Académica o Coordinación Técnica cualquier anomalía que se presente dentro de su horario de

REGLAMENTO

prácticas profesionales que lo afecte o repercuta negativamente, en un plazo no mayor a 72 horas.

III.V El alumno se comprometerá a cuidar y dar un buen uso a las instalaciones y equipo donde realice sus prácticas profesionales. En caso de ocurrir a este un incidente el alumno se hará cargo del pago total del equipo, instrumento o reparación de los artículos y/o estructuras dañadas.

III.VI El alumno se compromete a no alterar ni modificar las recetas o procedimientos establecidos por el lugar donde realice sus prácticas profesionales. El Colegio Gastronómico Internacional se deslinda de cualquier sustracción o uso de recetas recayendo la responsabilidad total sobre la ley de derechos de autor directamente en el alumno.

III.VII Está estrictamente prohibido ingerir bebidas alcohólicas o sustancias que alteren la percepción de los sentidos (drogas) durante horarios de prácticas. En caso de ingerir medicamentos que alteren el sistema nervioso central dar aviso a la Coordinación Académica o Coordinación Técnica.

III.VIII El alumno se compromete (en caso de que exista algún conflicto) a no caer en provocaciones, ni a reaccionar con actos o actitudes ríspidas que puedan dañar su imagen y la del C.G.I. Antes, avisar a Coordinación Académica o Coordinación Técnica cualquier suceso, en un plazo no mayor a 72 horas.

III.IX El alumno queda en el entendido que en caso de abandonar sus prácticas profesionales o ser causante de despido de éstas, será acreedor a una baja definitiva en ese cuatrimestre y de cualquier práctica, actividad o viaje que realice el C.G.I. durante toda su carrera.

III.X Por ningún motivo, el alumno podrá hacer algún tipo de trato financiero con la empresa donde realiza sus prácticas profesionales, ni acciones de compraventa de ningún objeto o servicio. El Colegio Gastronómico Internacional se deslinda de cualquier acción que realice el practicante en este rubro recayendo cualquier acción civil o penal sobre el mismo.

III.XI El alumno se compromete a respetar sus horarios de prácticas asignados quedando en el entendido que, teniendo más de 2 faltas o 3 retardos, se hará acreedor a una sanción de 200 horas extras de prácticas profesionales y de incurrir 2

REGLAMENTO

veces en la misma falta, le serán suspendidas las prácticas y se remitirá el caso al H. Consejo del C.G.I.

Capítulo IV CONTROL ADMINISTRATIVO

IV.I El alumno se compromete a realizar por lo menos 480 horas de prácticas profesionales, las cuales serán validadas por la Coordinación Académica.

IV.II Las prácticas profesionales solo serán realizadas en los lugares y establecimientos que cumplan con los procesos de validación (revisión visual, normas sanitarias, programa de prácticas profesionales, estar dados de alta en hacienda) de Coordinación Académica o Coordinación Técnica.

IV.III El alumno se compromete a entregar en tiempo y forma los formatos de evaluación de prácticas profesionales a Coordinación Académica o Coordinación Técnica (reporte semanal, quincenal, mensual y final).

IV.IV El alumno se compromete a traer consigo y en todo momento el formato de evaluación correspondiente a la fecha en curso para posible revisión por parte de Coordinación Académica o Coordinación Técnica. En caso de no traer el formato correspondiente nos se validarán las horas del día.

IV.V El alumno deberá desarrollar sus prácticas profesionales en cualquier área de cocina o servicio (hoteles, restaurantes, banquetes, cocinas industriales, antojitos mexicanos, snack bar), sea cual fuese (lavar pisos, descamoche, cochambre, parrilla, línea fría, línea caliente, postres, etc.)

IV.VI El alumno queda en el entendido que las prácticas profesionales inician a partir del 4o cuatrimestre y requiere no adeudar ninguna materia del cuatrimestre anterior para prácticas profesionales nacionales e internacionales. En caso de no cumplir con este requisito, las prácticas serán asignadas hasta que cumpla con este requisito. De igual manera el alumno podrá hacer sus prácticas al finalizar su carrera retrasando su proceso de titulación.

IV.VII Al final de sus prácticas profesionales, de ser aprobadas satisfactoriamente se entregará una constancia por parte del lugar al cual fue asignado de liberación de las mismas. Misma que será requisito institucional para iniciar el

REGLAMENTO

proceso de titulación, conforme lo señala el Reglamento Escolar del C.G.I. en su capítulo X artículo 65_.

IV.VIII La validación de sedes para la realización de las prácticas profesionales será competencia exclusiva de Coordinación Académica o Coordinación Técnica en acuerdo con el Consejo Escolar del CGI, por lo que el alumno solo propondrá el lugar donde quiera realizar sus prácticas y no tendrá ingerencia en la selección de las mismas, ni estará autorizado para establecer vínculos o negociaciones directas con ninguna institución. El incumplimiento de esta norma puede ser objeto de la suspensión de las prácticas en forma indefinida conforme la gravedad del caso.

IV.IX Las prácticas se solicitan el primer mes de cada cuatrimestre con el kárdex del alumno y una copia de su credencial del Colegio Gastronómico Internacional. Debiendo presentar constancia de pagos de colegiatura puntual, constancia de promedio y asistencia previo pago en Coordinación Académica, contar con seguro contra accidentes y asistir al curso propedéutico de introducción a prácticas.

El presente reglamento para las prácticas profesionales plantea normas y sanciones que no son de carácter exhaustivo, por lo que los casos no previstos deberán ser presentados y resueltos por el H. Consejo Escolar del CGI.

Acepto

Nombre y Firma del alumno

Guadalajara, Jalisco, a _____ de _____ del _____