

UNIVERSIDAD DE LONDRES PREPARATORIA

REGLAMENTO INTERNO DEL TALLER DE GASTRONOMÍA

Generalidades

1. El taller se impartirá un día a la semana de las 14:00 a las 17:00 horas.
2. La clase iniciará a las 14:00 en una de las cocinas del Plantel Vértiz de la Universidad de Londres. El profesor titular del taller indicará la cocina en la que se llevará a cabo el taller. Los alumnos tendrán 10 minutos de tolerancia para ingresar a la misma. En caso de no asistir se perderá la clase y no habrá posibilidad de reposición ni reembolso de insumos. En caso de que por causa de la Institución se deba cancelar la clase, ésta se repondrá al final del taller.
3. En ocasiones la clase podrá prolongarse según las necesidades propias del taller.
4. En todos los casos los alumnos deberán permanecer dentro de la cocina asignada y cumplir con las actividades que se les indiquen.
5. El profesor titular es el responsable de la actividad y por lo tanto representa a la institución como autoridad inmediata. El alumno deberá, en todo momento, acatar las instrucciones del profesor titular o cualquiera otra autoridad de ese Plantel. **Esto incluye lavar el área de trabajo, instrumentos, equipo, etc. y entregar la cocina tal como fue recibida.**
6. La elección de los platillos, bebidas y técnicas queda a criterio del profesor titular. En caso de requerirse el uso de bebidas alcohólicas, deberá mediar permiso expreso del padre o tutor del participante y se requerirá su presencia para la clase final, de conformidad con el punto 10 del presente reglamento. En caso de declinar la asistencia deberá expresarlo por escrito, deslindando a la Universidad de Londres de cualquier responsabilidad.
7. Para poder ingresar a la cocina, el alumno deberá presentarse, sin excepción de la siguiente manera:
 - a. Con filipina blanca.
 - b. Cabello recogido con red.
 - c. Con trapos de algodón blanco (caballos/trapos de cocina).
 - d. Zapatos cómodos (sin tacón) con **suela antiderrapante**.
 - e. Uñas recortadas, sin esmalte y limpias.
 - f. Sin maquillaje.

De lo contrario no se le permitirá el acceso y no se repondrá la clase. El estudiante deberá adquirir lo establecido en los puntos a, b, c y d por su cuenta.

8. La inscripción al taller es definitiva. Dado que el costo solicitado se destinará a la compra de insumos, no habrá reembolso por ningún motivo.
9. El taller se destina únicamente para alumnos activos de la Preparatoria, por lo que la baja de la misma causará baja del taller, sin generarse ningún reembolso. No se permitirán participantes externos ni visitas, a excepción de lo señalado en el punto siguiente.
10. En los casos que el instructor lo solicite y contando con la autorización de la Dirección Técnica de Preparatoria, se requerirá la presencia del padre o tutor del estudiante en la última clase. Lo anterior con la intención de que participe en la degustación de los alimentos y/o bebidas que se elaboren.
11. La participación en el Taller es completamente independiente del desempeño académico de los estudiantes, por lo que no se obtendrá puntuación alguna adicional en las materias.
12. Para participar, el alumno deberá cubrir el importe correspondiente a los insumos requeridos para el taller en las fechas que se indique. El pago se realizará en la caja del Plantel San Luis Potosí.
13. El alumno se trasladará a las instalaciones del Plantel Vértiz por su cuenta.

De la disciplina

14. En caso de que el alumno se niegue a acatar las indicaciones del profesor titular o autoridades, muestre actitud inadecuada o indisciplina, causará baja inmediata del taller.
15. Los alumnos deberán conducirse en todo momento bajo los lineamientos del Reglamento Institucional. Deberán dirigirse con respeto hacia sus profesores, compañeros, personal de la Institución y público en general, observando dichas normas en el interior y exterior de las instalaciones de la Institución. En caso de incumplimiento el docente titular reportará el incidente a la Dirección Técnica de la Preparatoria, quien determinará la sanción de conformidad con el reglamento de la Preparatoria, misma que podrá ir desde la suspensión temporal o definitiva del taller de gastronomía o de las clases de Preparatoria, hasta la baja definitiva de la Institución.
16. El alumno debe cuidar las instalaciones, materiales, insumos y equipo proporcionados, por lo que en caso de daño, el alumno cubrirá íntegramente el importe correspondiente al daño a más tardar en el transcurso de 15 días hábiles. En caso contrario se notificará la situación a la Dirección Técnica y se procederá a cargar a la siguiente colegiatura la cantidad requerida.
17. Ni la Institución ni los profesores se harán responsables de cualquier pérdida por robo o extravío de las pertenencias de los participantes del taller.

Firma de conformidad

Cantidad a pagar: \$530.00 por cada taller

Fecha límite de pago: 7 de septiembre de 2016

Duración: 8 sesiones cada taller.

Inicio: *Taller básico*: 13 septiembre 2016

Inicio: *Taller avanzado*: 23 septiembre 2016

Autorizo que mi hijo(a) asista al Taller de Gastronomía, me comprometo a respetar y cumplir con el presente reglamento. Eximo de cualquier responsabilidad a la Universidad de Londres sobre algún accidente que sufra mi hijo(a) con motivo del taller.

(Marcar con una "X"):

Básico

Avanzado

Nombre del alumno(a): _____ Firma: _____

Matrícula: _____ Grupo: _____

Nombre del padre de familia o tutor: _____

Firma: _____