

CÓDIGO DE CENTRO: 28048294

### IES HOTEL ESCUELA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

El IES Hotel Escuela es un Centro cuya misión es **formar profesionales de la Hostelería y del Turismo mediante la utilización de clientes reales, como recurso didáctico específico, lo que permite conocer dicho sector así como la plena inserción laboral de los alumnos**, tal y como se recoge en el Proyecto Educativo del Centro. Surge de la iniciativa de crear un centro de formación capaz de ofrecer a los alumnos un entorno real para que su aprendizaje esté dentro de las condiciones que se producen en el ámbito laboral. Desde 1990 han sido más de 4.500 alumnos los que se han formado en estas aulas y el grado de inserción laboral es cercana al 100% en la mayoría de los Ciclos de Hostelería.

Por ello existen una serie de normas de obligado cumplimiento, que si en otros centros de hostelería son importantes, en éste resultan imprescindibles.

#### **Conducta, actitud y uniformidad en los diferentes espacios**

Tal como establece el Reglamento de Régimen del Centro, de acuerdo con las características de las profesiones para las que los alumnos del Hotel Escuela se forman, se prestará la mayor atención al cuidado de la presencia física (aseo personal, ropa, corte de pelo, afeitado, adornos...) y a la uniformidad.

A continuación se establecen, por aulas prácticas, las normas sobre higiene y uniformidad.

#### **9.4.1 Aulas bar-cafetería, restaurante, cocina, cuarto frío y repostería**

##### **Alumnos de sala y cocina**

- a) El uniforme deberá estar en perfectas condiciones de presentación y limpieza. Solamente se permitirá debajo del uniforme el uso de camisetas de color blanco sin dibujos.
- b) El utillaje y los utensilios para las clases prácticas serán los determinados por el Departamento de Hostelería y deberán estar en perfecto estado de higiene y conservación. Los cuchillos deberán estar guardados en sus estuches o mantas durante las horas en que no sean utilizados.
- c) Se observarán las siguientes pautas sobre la

#### **higiene:**

- No se emplearán colonias ni perfumes fuertes.
  - Los alumnos de sala llevarán preferiblemente el pelo corto y deberán estar perfectamente afeitados, tal como se exige en la gran mayoría de establecimientos del sector. Las alumnas deberán llevar el pelo recogido.
  - Los alumnos de cocina y de sala no podrán llevar pendientes, relojes, alianzas, piercing, etc.
  - Los alumnos de cocina deberán llevar el pelo recogido dentro de gorro o con redecilla y estar perfectamente afeitados.
- d) Los alumnos se dirigirán a los clientes con el debido respeto y siempre con el tratamiento de usted.
  - e) No se admitirán propinas de los clientes.
  - f) No se permitirá el acceso a las aulas de prácticas al alumno que incumpla con alguna de las directrices indicadas. En tal caso, el profesor sancionará con un parte de carácter leve al alumno y establecerá una tarea que pueda desarrollar en el aula o en la biblioteca, avisando previamente al Jefe de Estudios.

CÓDIGO DE CENTRO: 28048294

### Vestuarios y taquillas.

Con arreglo al uso de los vestuarios, para garantizar el mantenimiento y el buen orden de los espacios destinados a tal fin, los alumnos deben observar unas normas que a continuación se detallan.

#### Normas de uso de las taquillas

- a) Al comienzo del curso se entregará a cada alumno una taquilla.
- b) Cada alumno es responsable directo y personal de su taquilla, por lo que deberá comunicar de inmediato al Auxiliar de Control cualquier anomalía o desperfecto que observe en la misma.
- c) Solamente se podrá utilizar el vestuario para

**cambiarse a la hora de realizar las prácticas.**

- d) **Los alumnos deben dejar sus pertenencias dentro de la taquilla y cerrar la misma con un candado, constatando que cierra correctamente.**

El Centro no se responsabiliza de las pérdidas y sustracciones de objetos que se produzcan en las taquillas y vestuarios, aunque pondrá todos los medios para evitar, en la medida de lo posible, cualquier incidencia en los mismos (Medidas de vigilancia a través de video-cámaras).


### Otras normas que respetar:

- La prohibición de fumar en el Centro, en cumplimiento de la Ley 42/2010, de 30 de diciembre.
- No acceder con el coche al IES Hotel Escuela ni dejarlo en las inmediaciones del Centro. El aparcamiento de todo tipo de vehículos de alumnos se hará obligatoriamente a la entrada del Complejo Educativo donde existe un espacio habilitado a tal fin hasta completar el cupo.

CÓDIGO DE CENTRO: 28048294

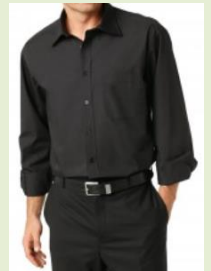
## Uniformidad de los alumnos:

El uniforme de los alumnos de Hostelería a la hora de realizar sus prácticas comprende las siguientes prendas:

ALUMNOS DE COCINA Y GASTRONOMÍA Y DE DIRECCIÓN DE COCINA	
2 Chaquetillas de cocina de manga larga 1 Pantalón de cocina de cuadros 2 Delantales con peto blanco 1 Gorro de cocina alto 26 cm. 4 Paños de algodón 1 Pico blanco 2 pares Calcetín blanco de algodón Zuecos blancos antideslizantes	

## ALUMNOS DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN Y DE DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

2 Camisas negras manga larga  
 1 Pantalón/falda negro  
 3 pares Calcetines negros  
 2 Camisetas interiores negras  
 1 Gorro de cocina  
 1 Delantal de peto blanco  
 2 Paños de algodón  
 2 Paños de cristal  
 2 Litos  
 1 par Zapatos negros de vestir  
 1 delantal negro con logotipo que se adquirirá en el centro  
**los alumnos tendrán que adquirir un delantal negro en el propio centro educativo**



El material de los alumnos de Hostelería a la hora de realizar sus prácticas es el siguiente:

Material de cocina	
– Un cuchillo cebollero de 25 cm. – Un deshuesador – Una puntilla – Una tijera de pescado – Un pelador – Un descorazonador de manzanas – Una cuerna de pastelería – Un acanalador – Un sacabocados doble 20-25 mm.	– Una aguja de bridar – Un eslabón – Una varilla de 30 – Una lengua – Una manga pastelera de 60 – Una boquilla lisa y otra rizada de 8 y 12 – Un abrelatas – Una brocha – Una espátula acero 25 cm – Una manta para cuchillos

## Información complementaria:

El uniforme y demás herramientas podrán adquirirse en el establecimiento que se desee, mientras se correspondan con las exigencias establecidas.

Como información que puede resultar de interés:

- Los uniformes, según se ha indicado previamente en aula y en el sobre de matrícula, puede encontrarlos en el siguiente establecimiento:
  - Envés, C/ San Bernardo 97, TEL: 91.521.61.61
  - Tiempo, C/ Francisco de Rojas 5 Tel: 91.445.70.52
  - Creyconfe - C/ Serrano 205 Tel.: 91.458.28.03 / 91.457.85.78
- Las herramientas de trabajo para el Ciclo de Cocina y Gastronomía se pueden encontrar en:
  - Makro - Alcobendas. Pol. Ind. Alcobendas. C/ San Rafael, 2 Alcobendas, Madrid - Telf. 916573860



CÓDIGO DE CENTRO: 28048294

- **Glassanz S.L. - C/ Constanca 11  
Tel.: 91.413.55.96 (Preguntar por  
M<sup>a</sup> José)**
- **Cuchillería Galicia. - C/ Concilio,  
17 Alcobendas Tel.: 91.654.85.06**

ALUMNOS DE :

- GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS
- GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS
- AGENCIA DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

**La  
indumentaria  
de prácticas  
se  
comunicará  
a comienzos  
del curso  
2016-17**

**En consonancia con este anticipo de normativa básica existe un Reglamento de Régimen Interior y un Plan de Convivencia que serán dados a conocer al alumno al comienzo del curso.**

Ponemos en conocimiento que sus datos serán tratados informáticamente y que en todo momento podrá dirigirse al IES Hotel Escuela para ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, reconocidos por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, sobre la protección de datos de carácter personal.