

## **HORARIOS DE CLASE**

➤ **CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO "COCINA Y GASTRONOMÍA" – MODALIDAD PRESENCIAL-:**

- TURNO DIURNO DE 8:00 A 16:00 HORAS.
- TURNO VESPERTINO DE 14:30 A 22:30 HORAS.

➤ **CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO "COCINA Y GASTRONOMÍA" –MODALIDAD DUAL-:**

- TURNO DIURNO DE 8:00 A 16:00 HORAS.

➤ **CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO "SERVICIOS EN RESTAURACIÓN":**

- TURNO DIURNO DE 8:00 A 16:00 HORAS.
- TURNO VESPERTINO DE 14:30 A 22:30 HORAS.

**LA ASISTENCIA A CLASE ES OBLIGATORIA.**

## **HORARIOS DE CLASE**

➤ **CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR "GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS":**

- TURNO DIURNO DE 8:00 A 14:30 HORAS (LAS PRÁCTICAS SE REALIZARÁN DE 16:00 A 21:00 HORAS, 5 DÍAS POR TRIMESTRE).
- TURNO VESPERTINO DE 14:30 A 21:00 HORAS (LAS PRÁCTICAS SE REALIZARÁN DE 9:30 A 13:30 HORAS, 5 DÍAS POR TRIMESTRE).

➤ **CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR "GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS":**

- TURNO DIURNO DE 8:00 A 14:30 HORAS (LAS PRÁCTICAS SE REALIZARÁN DE 16:00 A 21:00 HORAS, 5 DÍAS POR TRIMESTRE).

➤ **CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR "DIRECCIÓN DE COCINA":**

- TURNO VESPERTINO DE 14:30 A 22:30 HORAS.

➤ **CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR "DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN":**

- TURNO DIURNO DE 8:00 A 16:00 HORAS.

➤ **CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DUAL "GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS + AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS":**

- TURNO VESPERTINO DE 14:30 A 21:00 HORAS (LAS PRÁCTICAS SE REALIZARÁN DE 9:30 A 13:30 HORAS, 5 DÍAS POR TRIMESTRE).

**LA ASISTENCIA A CLASE ES OBLIGATORIA.**

---

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.

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

- Asistencia: dado el carácter de las enseñanzas profesionales que el alumno está cursando, la asistencia es estrictamente obligatoria.  
**“SEGÚN LA ORDEN 2694/2009, DE 9 DE JUNIO, ARTÍCULO 18: EXISTE LA POSIBILIDAD DE LA ANULACIÓN DE MATRÍCULA AL ALUMNADO POR INASISTENCIA A CLASE”.**
- Higiene y presentación personal  
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....)

En lo que se refiere a "los adornos en general":

- "GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS", "GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS", "AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS", "SERVICIOS EN RESTAURACIÓN" Y "DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN": Durante las prácticas no se emplearán colonias ni perfumes fuertes, se prescindirá en todo momento de ornamentos como pulseras, anillos, piercing y cualquier otro elemento que dificulte la realización del trabajo. Los alumnos de sala llevarán preferiblemente el pelo corto y deberán estar perfectamente afeitados. Las alumnas deberán llevar el pelo recogido.
  - "COCINA Y GASTRONOMÍA" Y "DIRECCIÓN DE COCINA": Durante las prácticas no se emplearán colonias ni perfumes fuertes, se prescindirá en todo momento de ornamentos como pulseras, anillos, pendientes, piercing y cualquier otro elemento que dificulte la realización del trabajo. El pelo estará recogido dentro del gorro o con redecilla y los alumnos deberán estar perfectamente afeitados.
- Uniformidad y material  
Será obligatorio, dentro de cada uno de los Ciclos, observar las correspondientes normas de uniformidad así como del material específico de cada alumno. Al comienzo del curso los alumnos deberán traer el uniforme del Ciclo Formativo que vayan a cursar. A nivel orientativo se adjunta una fotocopia con lo necesario para comenzar las clases.
  - Vestuarios  
Aquellos alumnos que no estén uniformados no podrán acceder a las clases en las aulas de prácticas. Al comienzo del curso se entregará a cada alumno una taquilla previa fianza fijada por el Centro, que se devolverá al finalizar el curso. La dirección no se hace responsable de los objetos de valor que los alumnos traigan al Centro.
  - No está permitido fumar en el Centro, en cumplimiento de la Ley 42/2010, de 30 de diciembre.
- 
- No se podrá acceder en 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.

### **LOS ALUMNOS PODRÁN SOLICITAR LA BECA DEL MINISTERIO EN LA PÁGINA WEB:**

<http://www.mecd.gob.es>

**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.

## Indumentaria que deberá llevar el alumno en sus clases prácticas

### CICLOS GRADO MEDIO

#### COCINA Y GASTRONOMÍA

- 2 Chaquetillas de cocina de manga larga
- 1 Pantalón de cocina de cuadros
- 2 Delantales con peto blanco
- 1 Gorro de cocina
- 4 Paños de algodón
- 1 Pico blanco
- 2 pares Calzetín blanco de algodón
- 1 par Zuecos blancos antideslizantes

#### MATERIAL: MANTA

Las herramientas precisas son:

Cuchillo cebollero de 25 cm., deshuesador, puntilla, tijeras de pescado, pelador, descorazonador de manzanas, cuerna de pastelería rígida, sacabocados doble 20-25 mm., eslabón, varilla de 30, lengua, manga pastelera desechable, boquilla lisa y rizada de 8 y 12, abrelatas, brocha de silicona, espátula acero 25 cm., espátula de pintor y manta para cuchillos.



#### SERVICIOS EN 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



Además para los alumnos de Servicios de Restauración tendrán que adquirir un delantal negro en el propio centro educativo.

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**
  - **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**

## Indumentaria que deberá llevar el alumno en sus clases prácticas **CICLOS GRADO SUPERIOR**

### UNIFORME TURISMO

A partir del mes de octubre se comunicará la uniformidad que tienen que adquirir los alumnos de estos Ciclos  
Formativos:

- Guía, Información y Asistencias Turísticas
- Gestión de Alojamientos Turísticos
- Doble Titulación DUAL en Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas y Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos

### ALUMNOS 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
- 4 Paños de algodón
- 1 Pico blanco
- 2 pares Calcetín blanco de algodón
- Zuecos blancos antideslizantes

### MATERIAL: MANTA

Las herramientas precisas de cocina son: Cuchillo cebollero de 25 cm., deshuesador, puntilla, tijeras de pescado, pelador, descorazonador de manzanas, cuerna de pastelería rígida, sacabocados doble 20-25 mm., eslabón, varilla de 30, lengua, manga pastelera desechable, boquilla lisa y rizada de 8 y 12, abrelatas, brocha de silicona, espátula acero 25 cm., espátula de pintor y manta para cuchillos.



### ALUMNOS 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



Los alumnos podrán adquirir el uniforme y demás herramientas en el establecimiento que ellos elijan, 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 Dirección de Cocina se pueden encontrar en:
  - **Makro - Alcobendas. Pol. Ind. Alcobendas. C/ San Rafael, 2 Alcobendas, Madrid Telf. 916573860**
  - **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**