

INDEX

A.- CALENDARI ESCOLAR CURS 2008 – 2009	2
B.- RRI (NORMATIVA)	4
1. Assistència	4
2. Retards	4
3. Justificacions	4
4. Conservació i neteja de les instal·lacions	5
5. Higiene de les instal·lacions i conservació del material propi	5
6. Higiene, aspecte personal i vestuari	6
6.1.- Vestuari	6
6.2.- Higiene i aspecte personal	6
7. Tractament dels aliments	7
8. Activitats complementaries	8
9. Utilització de les sales – restaurant	8
10. Protocol en cas d'accidents	9
11. Us dels vestidors	9
12. Altres	9
C.- PRÀCTIQUES I CONVALIDACIONS	10

Benvolguts alumnes:

En primer lloc rebeu la benvinguda de tot l'equip docent i no docent de l'Escola d'Hostaleria d'Osona. Iniciem un nou curs escolar que esperem sigui molt profitós per a tots vosaltres, per aquells que iniciu en aquest centre els vostres estudis i per aquells que ja sou "veterans"

Nosaltres, el professorat, afegirem al vostre **esforç**, a la vostra **voluntat**, a la vostra **constància** en l'estudi, tot el nostre ofici i la nostra **il·lusió** perquè feu un molt bon curs i perquè accediu en el futur a aquella situació professional o d'estudis que decidiu amb les millors condicions.

Aquest document és una guia amb la normativa i les informacions que heu de tenir en compte al llarg del curs. Si teniu dubtes no dubteu a preguntar al vostre tutor/a o a qualsevol persona de l'equip directiu.

Estem convençuts que si tots posem en nostre gra de sorra aconseguirem fer del centre un lloc agradable per a aprendre i conviure entre amics

Equip de professors de l'IES Tona – Escola d'Hostaleria d'Osona

A.- CALENDARI ESCOLAR CURS 2008 - 2009

15 de setembre: Inici de les classes.

22 de desembre/7 de gener: Vacances de Nadal (ambdós inclosos)

6-13 d'abril: Vacances de Setmana Santa (ambdós inclosos)

23 de juny: Acaben les classes a tots els centres.

Dies Festius

1 de novembre (Tots Sants)

6 de desembre (dia de la Constitució)

8 de desembre (la Immaculada)

1 de maig (Festa del Treball)

Dies de lliure disposició

31 d'octubre

13 de febrer

2 de març

Festa locals

1 de juny

Calendari de les últimes setmanes de curs/Avaluacions

	1r CURS	2n CURS
Finalització de les classes ordinàries	5 de juny	29 de maig
Recuperacions /Treball de recerca	8 – 12 juny	1 al 5 de juny
Tasques finals de neteja	15 – 19 juny	
Tancament menjador alumnes	4 de juny	
Tancament menjador pedagògic	4 de juny	
Avaluacions /Entrega de notes (per correu)	1a avaluació : 5 de desembre 2a avaluació: 20 de març 3a Avaluació: 29 de maig Final: última setmana de juny	
Entrevistes amb les famílies	Entre el 9 de desembre i el 27 de febrer	

B.- RRI (NORMATIVA)

1.- Assistència.

L'assistència és un dret, però també un deure. Cal recordar que cada alumne ocupa una plaça acadèmica de titularitat pública, sufragada amb fons públics, per tant n'ha de treure el màxim aprofitament possible. Per això **l'assistència és obligatòria a totes les hores dels crèdits lectius i a totes les hores de formació en centres de treball.**

- Les absències i faltes de puntualitat han de ser justificades per escrit al tutor. Els alumnes menors d'edat poden presentar justificant signat per la família. Els alumnes majors d'edat cal que el justificant que portin sigui oficial (justificant mèdic, per exemple); no s'acceptaran justificants signats pel propi alumne.
Les absències a un total de 6 hores pràctiques injustificades suposarà un punt menys en l'avaluació trimestral. Si es sobrepassa aquest número d'hores de faltes d'assistència, el tutor ho notificarà a l'alumne per escrit. En el cas d'alumnes menors d'edat el tutor ho comunicarà als pares o tutors i, si es considera necessari, es tindrà una entrevista amb ells.
- L'alumne que falti a més d'un 20% de les classes de cada crèdit i trimestre, tant de forma justificada com injustificada, perdrà el dret a l'avaluació del trimestre. Això l'obligarà a presentar els treballs o realitzar aquelles activitats que el professor cregui oportuns per tal de guanyar-se el dret a l'examen de recuperació (suficiència).
- Quan un alumne acumuli un nombre d'absències (justificades o no) igual o superior al 20% del total de les hores lectives de tots els crèdits previstos per un curs, l'equip docent en podrà proposar la baixa acadèmica, que serà resolta per Director/a o la comissió de convivència del Consell Escolar.

2.- Retards.

- La puntualitat és un valor important, així doncs 3 retards (espai de temps de 5 minuts) equivaldran a una falta injustificada.
- **Per a les classes pràctiques es preveu un espai d'uns 10 minuts dins l'horari dels alumnes per tal de canviar-se i arribar puntual a classe.**

3.- Justificacions.

- S'entén per justificació el document que acrediti i justifiqui el motiu, la data i l'hora de la incidència: paper del CAP, del transport públic, etc. Aquest document s'ha de presentar a consergeria.
- Cada matí, a primera hora, consergeria passarà per totes les classes per tal de controlar les absències i retards. A les hores posteriors, serà el professorat qui en farà el control.
- Consergeria informará al tutor i als pares, si s'escau, d'aquestes incidències.

4.- Conservació i neteja de les instal·lacions.

- En les dependències del centre, i especialment a les aules i aules de pràctiques hi ha d'haver un clima de treball, serietat i respecte.
- Les instal·lacions i el material escolar estan al servei de tothom. L'alumne és responsable del bon ús i de la conservació del material i de les instal·lacions pròpies de l'escola.

- Caldrà entre tots, mantenir nets i endreçats els accessos als edificis i no es podran utilitzar les escales com a seient.
- Els passadissos són únicament de pas. No es permet utilitzar-los com a zona de descans o d'esbarjo.
- A les hores d'esbarjo els alumnes deixaran lliures les aules i aules de pràctiques.
- A l'interior de les aules, passadissos, aules de pràctiques no es permetrà menjar ni beure (pipes, xiclets, entrepans, llaunes, cafès, etc.) Només es podrà fer en l'espai especialment habilitat com a Bar. No es podran treure del centre plats, coberts, copes, gots de plàstic o material d'aquest tipus. La sostracció del material i utilitatge de les aules de pràctiques serà objecte de sanció de caràcter acadèmic i/o econòmic.
- En entrar a les aules i aules de pràctiques els alumnes no podran portar els telèfons mòbils per evitar la interrupció de les classes.
- Cal recordar la prohibició de fumar a l'interior de l'edifici. Només es podrà fer en la zona habilitada i en hores de pati o després de dinar.
- En l'espai de fumadors hi haurà cendrers o contenidors adequats per llençar-hi les burilles. L'alumnat serà qui farà la recollida de les burilles que es trobin escampades pel recinte. En cas que a un alumne/a se'l trobi fumant dins del recinte se li posarà una falta lleu que es lliurarà al tutor.

5.- Higiene de les instal·lacions i conservació del material propi.

- L'alumne és responsable de la neteja, ordenació i perfecte muntatge del material i maquinària que utilitzi.
- Cada grup d'alumnes, conjuntament amb el professor, es responsabilitzarà de la neteja i ordenació de l'àrea de pràctiques utilitzada en cada sessió. El no compliment d'aquesta norma podrà ser objecte de sanció acadèmica i es reflectirà en l'avaluació de l'alumne.
- El deteriorament del material i de les instal·lacions provocat per un ús inadequat, negligència o manca d'atenció i concentració en la tasca encomanada, serà objecte de sanció de tipus acadèmic, i si s'escau, de caràcter econòmic de forma personal o grupal.
- El fet de no portar el material necessari per fer la classe (llibres, llibretes, bolígrafs, eines de cuina (ganivet, encenedor, obridor, bolígraf i llibreta de butxaca), uniformes de pràctiques, etc.) farà que l'alumne sigui sancionat amb la imposició de tasques diferents del grup (neteja, piques...).
- Tres faltes de material o d'uniforme equivaldrà a un punt menys en l'avaluació trimestral del crèdit.

6.-Higiene, aspecte personal i vestuari.

6.1.- Vestuari

- El vestuari ha de ser correcte i apropiat, així si es considera oportú es podrà aconsellar a l'alumne un canvi.
- Aquest punt anterior s'accentuarà en les sortides organitzades per l'escola, podent negar la sortida a l'alumne que no el compleixi.
- En les activitats de fora del centre, el vestuari serà el següent: pantaló texà (sense estrips, ni excessivament descolorit), camisa blau cel i americana de color blau marí.
Pel que fa al calçat, sabates de color fosc.

6.2.- Higiene i aspecte personal

- És obligatori rentar-se les mans amb aigua i sabó i netejar-se les ungles abans d'incorporar-se a l'aula d pràctiques i després d'anar al servei o de manipular gèneres o materials que puguin ocasionar la transmissió de gèrmens patològics. El centre disposa d'unes piques destinades a aquest ús exclusiu i degudament senyalitzades.
- En cas de tenir ferides a les mans, caldrà protegir-se amb un dit de goma, guant o embenatge impermeable.
- No es pot menjar durant les pràctiques ni mastegar goma ni cap altra cosa. Està prohibida qualsevol altra pràctica no higiènica en les dependències d'elaboració i manipulació d'aliments.
- A les classes pràctiques la higiene ha de ser extremadament acurada:
 - Cabell: ben net i curt o bé llarg però ben recollit. No són permeses les rastes, ni pentinats extremats. A dins de la cuina, és imprescindible portar el barret de cuiner.
 - L'afaitat : s'haurà d'anar ben afaitat (o bé, barba curta o ben retallada) i amb les patilles ben curtes.
 - Les ungles: ben curtes, netes i sense pintar.
 - No es permetrà el maquillatge, ni les polseres, rellotges, anells, pircings i arracades a les zones on s'està en contacte directe amb els aliments. A l'hora del servei es permetrà maquillatge, però discret.
 - L'uniforme: l'uniforme de pràctiques definit per l'escola s'haurà de portar obligatòriament, complet, net i planxat.
- Si l'alumne no reuneix els requisits d'higiene personal o no porta l'uniforme complet i net, el professor podrà no admetre'l a classe o assignar-li una tasca substitutòria.
- Tres faltes d'higiene suposaran un punt menys en l'avaluació.
- No es podrà accedir a la zona de pràctiques de cuina amb roba de carrer, excepte si hi ha causa justificada.

7.- Tractament dels aliments

La manipulació i tractament dels aliments constitueix l'eix vertebrador de les pràctiques de cuina. L'alumne/a ha d'entendre que aquest és l'aspecte més important de les pràctiques a les quals ha de prestar tota la seva atenció. És tasca del professor motivar l'alumne a tractar els gèneres alimentaris amb el rigor professional que en un futur exigirà el món laboral.

- Sense l'autorització del professor no es podran treure aliments de l'àrea de pràctiques de cuina.
- No es podrà menjar a la cuina o a les aules demo. És necessari que l'alumne entengui que el producte final de la seva pràctica té com a objectiu l'aprenentatge d'una tècnica o d'un plat i que anirà adreçat a un client.
- El professor estimularà a l'alumnat el sentit crític de la tasca realitzada, tastant els plats elaborats abans de passar-los al menjador. Aquest aspecte de la pràctica mai no servirà com excusa per menjar aliments a la cuina.
- L'incompliment dels punts anteriors, serà objecte de sanció de tipus acadèmic i/o econòmic i es podrà reflectir en la nota de l'alumne.

8.- Activitats complementàries

- L'assistència dels alumnes a les activitats complementàries és obligatòria. Es consideren activitats complementàries les dutes a terme fora de l'escola i les que tenen lloc en el mateix centre fora de l'horari lectiu i aprovades pel Consell Escolar.
- Per les característiques del cicle, poden haver-hi activitats que s'hagin de realitzar durant algun cap de setmana. En aquest cas, es consideren activitats de caràcter obligatori per a l'alumnat per tant, la no assistència és considerada falta injustificada i la sanció s'aplicarà en els crèdits implicats en aquella sortida o activitat.
- Per assistir a les sortides obligatòries programades pel centre, els alumnes menors d'edat hauran de presentar a consergeria una autorització durant els dies previs a l'activitat; en cas de no presentar aquesta autorització, l'alumne/a haurà de romandre en el centre fent tasques complementàries. En cas que hi hagi una força major que impedeixi la realització de la sortida, la família (menors d'edat) o l'alumne/a hauran de comunicar-ho directament al tutor. L'import de la sortida es carregarà en el compte bancari.
- Si un alumne/a no pot assistir a una sortida només se li retornaran els diners en cas de que porti un justificant mèdic.

9.- Utilització de les sales - restaurant.

- En les sales-restaurant de pràctiques es mantindrà la distribució fixada pel professor de pràctiques com a responsable de la classe i dels serveis que s'ofereixen.
- Els usuaris d'aquests serveis de restaurant i bar de pràctiques hauran de tenir present el caràcter docent i d'aprenentatge del servei prestat.
- L'objectiu de les pràctiques a realitzar en les sales-restaurant és desenvolupar pràctiques reals amb clients. L'actitud de tots els usuaris serà, per tant, com si fossin clients.
- Si el professor observa algun mal comportament podrà excloure l'alumne del menjador com a mesura de correcció immediata i es considerarà com una conducta contrària a les normes de convivència.
- Els alumnes estan obligats a quedar-se a dinar en el menjador de l'escola els dies que tinguin crèdits pràctics.
- Les famílies respectaran escrupolosament les normes i instruccions referents al control, cobrament i liquidació establerts en cada tipus de serveis. En el cas de retorn d'algun rebut, la família es farà càrrec de les despeses de devolució.

10.- Protocol en cas d'accidents

En cas de talls, cremades o petits accidents, el protocol a seguir serà el següent.

- a. En el moment de la matrícula cada alumne o representant legal en cas dels menors, emplenarà un full autoritzant al centre a realitzar les primeres cures o a traslladar-lo a un centre sanitari.
- b. Des del centre es valorarà en primera instància la lesió i es farà si cal, una primera cura de contenció.
- c. Una persona adulta del centre traslladarà a l'alumne/a al CAP de Tona.
- d. Si el metge que l'atén considera que cal portar al malalt a l'Hospital General de Vic per a altres cures o proves, es tornarà al centre amb l'alumne i s'intentarà localitzar a la família per tal que se'n faci càrrec.

- e. Si no fos possible localitzar-los i a criteri del metge fos imprescindible el trasllat, l'equip directiu avisarà a un taxi i acompanyarà a l'alumne al centre sanitari.
- f. L'ajuntament es fa càrrec de les despeses de trasllat de l'alumnat.
- g. En cas que algun alumne/a o família no vulgui emplenar l'autorització, s'hauran de fer càrrec de l'alumne des d'un primer moment, en cas d'accident.

11.- Ús dels vestidors

- Els vestidors es troben a la segona planta de l'edifici. Hi ha un vestidor femení i un de masculí.
- El centre facilita l'ús dels armaris - taquilles ubicats als vestidors amb una quota de 24 € anuals (en acabar el curs, es retornaran 12 € (sempre que es deixi la taquilla en bon estat) en el moment de lliurar-ne les claus a consergeria.
- No es permet canviar-se de roba al passadís. Caldrà que un cop l'alumne/a hagi agafat el vestuari de la taquilla, entri al vestidor que li correspongui per tal d'efectuar el canvi de roba i calçat.

12.- Altres

- Els alumnes no poden entrar a infermeria sense un professor.
- L'espai del bar està reservat a les hores de pati.
- Els alumnes podran utilitzar el telèfon del centre en cas d'urgència, però no de forma habitual. Les fotocòpies personals dels alumnes es pagaran al moment de fer-les i l'import és de 0,03 €
- Els alumnes no poden estar en l'espai de consergeria.
- Només s'entrarà a la cuina en hores de pràctiques.
- Només es podrà entrar a la sala de professors quan així ho sol·liciti un professor.
- Aquelles pertinences que es trobin fora de les taquilles es posaran en una bossa comuna i si no es reclamen, al cap d'un temps prudencial, es donaran a Càrites.
- En el decurs de qualsevol activitat escolar, s'evitaran les mostres d'afecte cap a un company o companya; és molt important per a mantenir una bona imatge de l'escola.

C.- PRÀCTIQUES I CONVALIDACIONS

- Per un correcte funcionament de centre, les pràctiques només es realitzaran durant el tercer trimestre i l'estiu (si s'escau) del curs de segon.
- Els alumnes poden demanar, si compleixen les condicions necessàries la convalidació d'alguns crèdits teòrics i/o l'FCT. Aquestes convalidacions s'han de sol·licitar per escrit a la direcció del centre, dins les dades assenyalades

Alumnes que han cursat algun altre cicle : FOL, PIME, Anglès (a la pàgina del Departament d'Educació es poden consultar les equivalències).

Data màxima per a presentar la sol·licitud:

Documentació: *Sol·licitud a la direcció del centre*

Fotocòpia de les notes del cicle cursat

Alumnes que treballen o han treballat amb contracte: FCT (total o parcial)

Data màxima per a presentar la sol·licitud: *Final de febrer del seu curs de 2n*

Documentació: *Sol·licitud a la direcció del centre*

Document de vida laboral

- El centre en principi no busca feines pels alumnes, però permet que diferents professionals del sector posin les seves ofertes laborals al tauler d'anuncis. Si hi esteu interessats podeu consultar-lo
- Quan algun col·lectiu o particular demani alumnes per fer un servei fora de l'horari lectiu, se li oferiran les següents opcions:
 - Que els alumnes hi assisteixin com a Escola d'hostaleria. En aquest cas portaran l'uniforme del centre i estaran acompanyats per un professor que se'n farà responsable. El preu que es demana pel servei és:
Empeses col·laboradores 50 € alumnes: 120 € professor:

No col·laboradors 60€ alumnes: 150 € professor:

El col·lectiu o empresa que hagi contractat el servei abonarà la quantitat total al centre, que ho traspasarà immediatament als alumnes i als professors.
 - Si els alumnes hi van pel seu compte, l'escola es desentendrà tant de la gestió, com del preu i de la responsabilitat. En aquest cas es posarà l'oferta al taulell d'anuncis del centre.
- L'objectiu principal de l'Escola d'Hostaleria és formar alumnes i per això, l'activitat hostalera que s'hi portar a terme té exclusivament aquesta finalitat i no pretén ser una font d'ingresos extres pel centre, sinó cobrir únicament les despeses originades per la pràctica educativa. Per això i per acord prèu per unanimitat de tots els sectors que integren la comissió de seguiment, el centre només farà serveis de càtering a aquelles entitats que formen part de la Fundació *Osona Gastronomia* o a aquelles altres empreses que hi col·laboren directament