

Normas de funcionamiento del comedor

Desde nuestra Institución perseguimos reproducir lo más fielmente posible las condiciones reales de trabajo que va a encontrarse nuestro alumnado al finalizar sus estudios, de ahí que se consideremos ésta una práctica insustituible.

El ROF (Reglamento de Organización y Funcionamiento) de nuestro centro, en su punto 4.3, establece:

En la dinámica de reproducir lo más fielmente posible las condiciones reales de trabajo, se considera una práctica insustituible la prestación de un servicio real de restaurante donde poner en práctica, con clientes y en tiempo real, todas las técnicas estudiadas anteriormente de forma combinada, si bien deben tenerse en cuenta las siguientes normas:

1. El comensal debe tener siempre presente que está en un ámbito educativo, es decir, en un aula de clase ambientada de un modo diferente, con unos horarios tanto de alumnos como de profesorado que deberán ser respetados, y por ello considerar que los que preparan y sirven las elaboraciones culinarias son alumnos/as de los Ciclos Formativos de Hostelería.
2. La prestación de este servicio de menús en el comedor del centro se hace con la única finalidad de motivar académicamente al alumnado para que ellos se vean valorados y apreciados en su proceso de aprendizaje, dando la oportunidad a la comunidad educativa de degustar los resultados de dicho trabajo.
3. El servicio de comidas será ofrecido a miembros de la comunidad educativa y clientes que previamente hayan confirmado sus reservas.
4. Para acceder al comedor será obligatoria la reserva con anterioridad, que deberá hacerse exclusivamente a la persona responsable de las mismas, en las horas y días fijados por el departamento de hostelería y de acuerdo con las normas que se establezcan para cada curso escolar.

La persona que realice la reserva deberá dejar su nombre y un teléfono de contacto para poder ser informada en caso de que se produjera cualquier

cambio o anulación del servicio. Un dato muy importante: una vez hecha la reserva, si la persona por cualquier circunstancia no pudiera asistir, deberá anular la reserva con suficiente antelación para que su plaza la puedan ocupar otros comensales.

5. Se accederá al comedor entre las 14:30 y las 15:00 horas; excepcionalmente, se admitirá un número restringido de comensales después de las 15:00, previa consulta con la dirección del Centro. El comedor deberá quedar libre a las 17:00 horas, siendo ésta la hora límite para permanecer en él, procediéndose a esa hora a desconectar la maquinaria y a recoger todo el material utilizado.

6. Las elaboraciones culinarias variarán semanalmente en función de las programaciones didácticas de cada módulo profesional implicado en la prestación del servicio, el cual tiene una justificación exclusivamente didáctica; por tanto, su volumen, frecuencia y mecánica irán encaminados al mejor aprovechamiento de los contenidos curriculares previamente abordados por parte de los alumnos.

7. Los comensales tendrán en algunas ocasiones la posibilidad de elección entre varios platos, mientras que en otras se servirá un menú fijo sin posibilidad de elección.

8. En el precio estará incluido el servicio de pan y agua. El comensal tendrá a su disposición, sin embargo, una carta de vinos y otra de aguas minerales, cuya consumición no estará incluida en el precio.

9. En el centro educativo está prohibido el consumo de tabaco de conformidad con la normativa legal vigente.

10. En ningún caso deberá entenderse este servicio equiparable con otros ofrecidos por las empresas privadas, dado que el objetivo que se persigue en nuestro caso es puramente educacional y pedagógico, no comercial ni lucrativo. Por ello, la cantidad y el tipo de elaboración dependerán siempre del proceso de enseñanza-aprendizaje, y de ningún modo estarán orientados a las necesidades particulares de los comensales.

11. El precio del menú es de 18 € y debe ser abonado mediante tarjeta bancaria, no admitimos otra forma de pago.

11. Se respetará en todo momento la normativa actual y vigente que establezcan las autoridades sanitarias con respecto al Covid 19.

