



Normas de Cocina

1. El pago correspondiente a la mensualidad debe cancelarse dentro de los primeros 15 días luego de haber comenzado el curso.
2. Las proteínas básicas, proteínas de casería, mariscos, entrañas, pieles y algún otro ingrediente esencial para las evaluaciones la academia no los proporciona.
3. Cumplir con la asistencia y puntualidad de cada clase.
4. Uso del tapaboca obligatorio dentro de todas las áreas de la escuela.
5. Portar de forma correcta, limpia y completa el uniforme, el mismo deberá ser retirado al momento de ir al baño.
6. Traer paño de cocina de uso obligatorio y personal.
7. Al entrar al área de cocina verificar que los cuchillos y demás utensilios estén completos y en el lugar correcto. De igual forma deben ser entregados al finalizar la clase.
8. Mantener el área de trabajo limpia para evitar la contaminación de los alimentos.
9. Los cuchillos deben lavarse y ser secados y retirados de inmediato del fregadero (evitemos accidentes).

10. El fregadero debe permanecer limpio y desocupado, arrojar los desperdicios en la papelera.
11. En caso de romper un utensilio, plato, taza o cristalería este deberá ser repuesto por el alumno que lo rompió.
12. Los utensilios deben ser guardados secos y en el lugar que corresponde, las ollas deben quedar con las tapas y los cuchillos en las cajas.
13. Todos los alumnos deben colaborar con la limpieza al cierre de la cocina (nadie podrá retirarse antes de entregarla).

Atentamente La Dirección General