Términos y condiciones

Requisitos de admisión

Para asistir a cualquiera de nuestros cursos, debe tener al menos 18 años.

Niveles de competencia

Si tiene dudas sobre el nivel que requiere un curso, llámenos antes de reservar para que podamos ayudarle a determinar su grado de experiencia. Confiamos en que cada estudiante sepa evaluar su propio nivel y estaremos encantados de ayudarle a hacerlo. Sin embargo, no podemos asumir responsabilidad alguna si reserva un curso de un nivel muy superior o inferior al que realmente tiene.

En caso de duda, llámenos al +44 20 8087 2501.

Igualdad de oportunidades

Nos comprometemos a velar por que ningún estudiante reciba un trato menos favorable por motivos de raza, sexo, religión, estado civil, nacionalidad, origen étnico, discapacidad u orientación sexual. Todos los estudiantes recibirán una formación adecuada a sus necesidades, con independencia de su raza, sexo, religión, estado civil, nacionalidad, origen étnico, discapacidad u orientación sexual. The Chef Academy of London no hará distinciones por estos motivos en cuanto a la formación, las instalaciones y las prestaciones que ofrece a sus estudiantes. Cada estudiante es responsable de cumplir esta política. En particular, puede contribuir a su cumplimiento de las siguientes maneras:

- No discrimine a sus compañeros, formadores, proveedores, personal de Chef Academy ni a los miembros del público con quienes entre en contacto durante el curso.
- No induzca ni intente inducir a otras personas a incurrir en actos de discriminación ilegal.
- Si considera que es víctima de discriminación ilegal, debe comunicarlo a través del procedimiento de reclamaciones. Puede tener la seguridad de que The Chef Academy of London siempre se tomará en serio estas denuncias, llevará a cabo una investigación exhaustiva y adoptará las medidas oportunas frente a cualquier conducta inaceptable.

Salud y seguridad

Todos los participantes deberían llevar calzado cerrado por la puntera, con suela plana y antideslizante. No podrá entrar en la cocina sin el calzado adecuado. Deberá llevar en todo momento el uniforme de cocina. Si tiene el pelo largo, deberá llevarlo recogido en la cocina y utilizar una redecilla si es necesario. No nos hacemos responsables de los daños que pueda sufrir su ropa. Le rogamos que nos comunique de antemano cualquier alergia, discapacidad, diabetes, embarazo, epilepsia, dificultad de aprendizaje u otra circunstancia que debamos conocer por su seguridad y la de los demás. La escuela se toma muy en serio el consumo de drogas ilegales. Somos conscientes de los peligros de cocinar bajo los efectos de las drogas o del alcohol. El abuso de sustancias en la academia se trata con la máxima seriedad. El alcohol y las drogas pueden acentuar la sensación de

desorientación y crear situaciones de peligro tanto para los estudiantes como para el personal. Si un estudiante asiste a nuestros cursos bajo los efectos del alcohol, de disolventes o de drogas ilegales, se tomarán medidas como la expulsión temporal por un plazo determinado. En función de las circunstancias de cada caso, se valorará la adopción de medidas disciplinarias más severas.

Coste del material didáctico

Para los cursos de cocina: 650 £
Para los cursos de pastelería: 750 £

Contenido del kit didáctico:

- Kit didáctico C.A.L.
- Uniforme profesional C.A.L.
- Expedición del certificado HACCP
- Orientación sobre oportunidades laborales

Los estudiantes que decidan no adquirir el kit didáctico deberán pagar la formación y la evaluación de HACCP. Una vez completadas, deberán enviar a Chef Academy una copia de su certificado HACCP. La formación y la evaluación de HACCP deben completarse antes del primer día del curso.

Cursos con certificado

Todos nuestros cursos permiten obtener un diploma de Chef Academy una vez superados. Chef Academy está acreditada como institución PREMIER por ASIC (servicio de acreditación de escuelas, centros de enseñanza y universidades internacionales). Los chefs tutores o formadores determinan si el estudiante ha superado el curso teniendo en cuenta un porcentaje mínimo de asistencia, el progreso en el aprendizaje y la actitud. Al finalizar el curso se realiza una evaluación escrita, que debe superarse con una puntuación mínima del 85 %. La expedición de los certificados queda a criterio de los chefs tutores. Para preservar el valor de los certificados de nuestros cursos, la asistencia parcial de un estudiante quedará reflejada en su certificado. El certificado debe recogerse en nuestras oficinas. En caso contrario, se aplicarán unos gastos de envío de 50 £.

Estudiantes internacionales

Si es estudiante internacional y no reside en el Reino Unido, es posible que necesite un visado para matricularse en cualquiera de nuestros cursos. Consulte el sitio web del Gobierno británico o diríjase a la escuela para obtener orientación. Al solicitar el visado, debe facilitar a la embajada toda la información requerida. De no hacerlo, se denegará su solicitud y no se le reembolsará cantidad alguna. Si se le concede el derecho a recurrir la decisión, aplazaremos la fecha de inicio del curso. Si no se le concede el derecho a recurrir, no se le reembolsará cantidad alguna.

Programa del curso

El programa del curso está sujeto a cambios en función del restaurante colaborador elegido, de los productos de temporada o de ambos factores.

*Cuando proceda, los estudiantes matriculados en el curso avanzado de gastronomía molecular para chefs podrán iniciar su formación directamente en uno de nuestros restaurantes colaboradores.

Restaurantes colaboradores

El equipo de coordinación de Chef Academy trabaja junto con nuestros chefs ejecutivos, quienes evalúan individualmente el nivel y las aptitudes de cada estudiante. Así podemos determinar cuál de nuestros restaurantes colaboradores es el más adecuado para que comience su formación práctica en un entorno real. Una vez alcanzado un acuerdo entre todas las partes, el estudiante pasará 200/250 horas en el restaurante. No se cambiará de restaurante a menos que tanto el chef formador como el estudiante hayan comunicado un problema grave. Nuestros cursos tienen un marcado carácter profesional y práctico. Los estudiantes aprenderán a trabajar en una cocina profesional. Su función en la cocina será equivalente a la de un segundo jefe de partida (demi-chef de partie). Durante el curso pasarán la mayor parte del tiempo en un entorno profesional. Esto les permitirá comprender cómo funciona una cocina en plena actividad. En la cocina se les considerará miembros de la brigada, lo que les permitirá comprender qué significa ser chef. El jefe de cocina del restaurante será su tutor principal, aunque no el único. Esto no significa que vaya a pasar todo su tiempo con el estudiante. Los estudiantes pasarán por todas las partidas de la cocina y se formarán junto al jefe de partida, al personal de cocina o a ambos, bajo la supervisión del jefe de cocina. Deberán participar en todas las tareas que sea necesario realizar, sin excepción (preparación de alimentos, mise en place, apoyo al jefe de partida, ayuda durante el servicio y cualquier otra tarea que el jefe de cocina considere pertinente). El chef evaluará el nivel y las competencias de cada estudiante para determinar qué tareas le encomendará. Es posible que el estudiante no pueda llevar a cabo algunas tareas y que se le asigne a otras partidas o se le pida que ayude durante el servicio.

Cursos de pastelería

Nuestros cursos de pastelería se imparten en un obrador profesional en funcionamiento en Londres. Deberá respetar las normas del obrador, lo que implica llegar puntualmente, cumplir su horario e informar tanto al chef como a The Chef Academy of London de cualquier retraso o ausencia. La formación no se imparte en un aula. Se formará junto al chef responsable de cada partida. Debe escuchar sus instrucciones y actuar en consecuencia.

Formación práctica en un entorno real

Cuando comience su formación práctica en uno de nuestros restaurantes colaboradores, deberá respetar las normas de la cocina, lo que implica llegar puntualmente, cumplir su horario e informar tanto al chef como a The Chef Academy of London de cualquier retraso o ausencia. La formación no se imparte en un aula. Se formará junto al chef responsable de cada partida. Debe escuchar sus instrucciones y actuar en consecuencia. Se trata de una formación eminentemente práctica. Recibirá un programa con lo que debe aprender y, lo más importante, será usted quien lleve la iniciativa en su propia formación.

Horario de clases y tamaño de los grupos

El horario establecido para la formación en la cocina de enseñanza de The Chef Academy of London es de 9:00 a 17:00. Puede variar de un día a otro, ya que las distintas tareas y partidas requieren tiempos diferentes. Los estudiantes deberán limpiar el puesto en el que hayan trabajado. Se requiere un mínimo de 5 estudiantes por curso. Si no hay 5 estudiantes matriculados en un curso, Chef Academy se reserva el derecho de aplazar la fecha de inicio. El aplazamiento se comunicará al menos 7 días antes de la fecha de inicio prevista.

Evaluación

Aunque nuestros cursos son eminentemente prácticos, los estudiantes deberán realizar una evaluación escrita al finalizar el curso. La evaluación se basa en las competencias y técnicas aprendidas durante la formación.

Pago

Todos nuestros cursos deben abonarse íntegramente al menos ocho semanas antes de la fecha de inicio. Para todos los cursos se exige un anticipo no reembolsable del 10 %, que deberá abonarse en el momento de la reserva para garantizar la plaza. El saldo pendiente deberá abonarse en su totalidad al menos ocho semanas antes de la fecha de inicio del curso. El impago puede dar lugar a la pérdida de la plaza y a la retención del anticipo. Los cheques deben extenderse a nombre de The Chef Academy LTD. Aceptamos tarjetas de crédito y débito MasterCard/Visa y tarjetas Switch/Solo/Maestro (únicamente para el pago del anticipo).

Política de cancelaciones y reembolsos

La plaza en los cursos de Chef Academy se garantiza mediante un anticipo no reembolsable. El saldo pendiente vence ocho semanas antes del inicio del curso. Si opta por adquirir el kit didáctico, su importe tampoco es reembolsable.

Cancelaciones con más de 42 días laborables de antelación al inicio del curso (estudiantes residentes en el Reino Unido)

Si desea cancelar su reserva con más de 42 días laborables de antelación al inicio del curso, tendrá derecho al reembolso íntegro del importe del curso que haya abonado, menos el anticipo no reembolsable del 10 %. Si desea trasladar su inscripción a una fecha posterior en lugar de cancelar definitivamente la reserva, aplicaremos el anticipo a esa nueva fecha. Dispone de seis meses a partir de la fecha de inicio original para efectuar la reserva.

Cancelaciones con menos de 42 días laborables de antelación al inicio del curso (estudiantes residentes en el Reino Unido)

Si desea cancelar su reserva con menos de 42 días laborables de antelación al inicio del curso, volveremos a poner su plaza a la venta e intentaremos encontrar a otra persona que le sustituya. Si conseguimos revender su plaza o si usted propone a una persona adecuada para sustituirle, le reembolsaremos el importe del curso, excluido el anticipo. Si no

conseguimos revender su plaza y usted no encuentra a una persona adecuada que le sustituya, no tendrá derecho a ningún reembolso.

Cancelaciones posteriores a la fecha de inicio del curso

Si cancela el curso el mismo día de su inicio o posteriormente, no tendrá derecho a ningún reembolso, ya que no podremos revender la plaza.

Cancelaciones por parte de The Chef Academy of London

En el improbable caso de que cancelemos un curso, nos comprometemos a ofrecerle un cambio a otra fecha o a otro curso que resulte adecuado, o bien el reembolso íntegro de los importes pagados por el curso en un plazo de 28 días laborables.

Política de cancelaciones y reembolsos para estudiantes internacionales

Una vez iniciada la solicitud de visado y abonado el importe íntegro del curso, no podrá retirar su solicitud ni se permitirá ningún reembolso. Solo se le concederá un reembolso si la denegación del visado se debe a circunstancias ajenas a su voluntad.

Efectos personales

Durante el curso y la formación en nuestros restaurantes colaboradores, rogamos a los estudiantes que no dejen sus pertenencias sin vigilancia en ningún momento. No traiga ni guarde objetos de valor en las instalaciones, incluidos relojes, joyas o grandes cantidades de dinero en efectivo. The Chef Academy of London y sus colaboradores no se hacen responsables de los efectos personales perdidos, robados o dañados, ya sea en taquillas, vehículos o cualquier otro lugar de las instalaciones. Si alguno de los colaboradores de Chef Academy comunica que se ha encontrado a un estudiante en posesión de pertenencias, dinero u objetos de cualquier tipo que no sean de su propiedad, se expulsará al estudiante de la escuela tras una investigación exhaustiva. Esto también puede dar lugar a que se avise a la policía.

Derechos de autor y usos permitidos

La escuela conservará la totalidad de los derechos de autor sobre los contenidos de los cursos desarrollados por The Chef Academy of London. Los apuntes y los materiales de consulta se facilitan a los estudiantes como apoyo para sus estudios y para que sigan perfeccionando sus competencias culinarias. Se entregan exclusivamente para uso personal.

Derechos de propiedad intelectual

Todas las patentes, los derechos sobre invenciones, los modelos de utilidad, los derechos de autor y derechos afines, las marcas comerciales y de servicios, los nombres comerciales, las denominaciones empresariales y los nombres de dominio, los derechos sobre la imagen y presentación comercial de los productos, los derechos sobre el fondo de comercio o a ejercitar acciones por imitación engañosa («passing off»), los derechos en materia de competencia desleal respecto de los diseños, los derechos sobre programas informáticos, los derechos sobre bases de datos, los derechos sobre topografías, los derechos morales, los derechos sobre información confidencial (incluidos los conocimientos técnicos y los secretos empresariales) y cualesquiera otros derechos de

propiedad intelectual, estén o no registrados, incluidas todas las solicitudes de renovación o prórroga de dichos derechos o formas de protección en cualquier parte del mundo.

Exención de responsabilidad

La participación en los cursos puede entrañar peligros para el participante. Al contratar cualquiera de los cursos de Chef Academy, el estudiante asume el riesgo de sufrir daños o lesiones como consecuencia de su participación. Los participantes eximen a Chef Academy of London, a sus directivos, empleados, restaurantes colaboradores y agentes de toda responsabilidad y renuncian a presentar reclamaciones contra ellos por costes, daños y pérdidas derivados de su participación. Los cursos de Chef Academy incluyen formación en una cocina profesional de uno de los restaurantes colaboradores de la escuela, lo que en ocasiones puede entrañar riesgos. El estudiante exime a la dirección del restaurante, a los fiduciarios, directivos, agentes y empleados de toda responsabilidad y renuncia a presentar reclamaciones contra ellos por daños y pérdidas derivados de su experiencia formativa o relacionados con ella. Al contratar cualquiera de los cursos de Chef Academy, reconoce que ni la escuela ni sus colaboradores proporcionan al estudiante cobertura de seguro alguna por pérdidas, lesiones, enfermedades o fallecimiento derivados de su formación. Puede contratar su propio seguro personal.

Protección de datos

Usted reconoce y acepta que The Chef Academy of London y quienes actúen en su nombre tratarán los datos relativos a su nombre, dirección e historial de pagos, así como otros datos personales.

Autorización para publicar fotografías y vídeos

Al aceptar estas condiciones, autoriza a Chef Academy of London y a sus agentes, empleados, licenciatarios o cesionarios de su personal a tomarle fotografías y publicarlas en el sitio web de Chef Academy of London, en redes sociales, periódicos o publicaciones, tanto impresas como electrónicas. Asimismo, renuncia a cualquier derecho a examinar o aprobar las fotografías definitivas o los materiales impresos o electrónicos creados a partir de ellas antes de su publicación.

Ley aplicable y jurisdicción

El contrato y cualquier controversia o reclamación que surja de él o guarde relación con él o con su objeto se regirán e interpretarán de conformidad con el derecho del Reino Unido. Las partes acuerdan de forma irrevocable que los tribunales del Reino Unido tendrán competencia exclusiva para resolver cualquier controversia o reclamación que surja del contrato o guarde relación con él o con su objeto.

Contacto

The Chef Academy LTD
Oficina de administración: Mayfair, 45 Albemarle St, London W1S 4JL, UK
+44 20 8087 2501
Correo electrónico: info@chefacademyoflondon.com
www.chefacademyoflondon.com
N.º de registro de la sociedad: 12978300
UKPRN: 10049547