Termini e condizioni

Requisiti di ammissione

Per frequentare qualsiasi corso è necessario avere almeno 18 anni.

Livelli di competenza

Se hai dubbi sul livello di competenza richiesto per un corso, telefonaci prima di prenotare: potremo aiutarti a valutare la tua esperienza. Contiamo sulla capacità degli studenti di valutare il proprio livello e siamo lieti di aiutarli a farlo. Tuttavia, non possiamo essere ritenuti responsabili se prenoti un corso di livello molto superiore o inferiore alle tue effettive competenze.

In caso di dubbi, chiamaci al +44 20 8087 2501.

Pari opportunità

Ci impegniamo a garantire che nessuno studente riceva un trattamento meno favorevole per motivi di razza, sesso, religione, stato civile, nazionalità, origine etnica, disabilità o orientamento sessuale. Tutti gli studenti riceveranno una formazione adeguata alle loro esigenze, indipendentemente da razza, sesso, religione, stato civile, nazionalità, origine etnica, disabilità o orientamento sessuale. The Chef Academy of London non farà distinzioni per tali motivi nella formazione, nelle strutture e nei benefici che offre agli studenti. Ogni studente è tenuto a rispettare questa politica. In particolare, puoi contribuire nei seguenti modi:

- Non discriminare gli altri studenti, i docenti, i fornitori, il personale di Chef Academy e le persone con cui entri in contatto durante il corso.
- Non indurre né tentare di indurre altri a compiere atti di discriminazione illecita.
- Se ritieni di essere vittima di una discriminazione illecita, segnala la questione attraverso la procedura di reclamo. The Chef Academy of London prenderà sempre sul serio queste segnalazioni, svolgerà un'indagine approfondita e adotterà misure adeguate nei confronti di comportamenti inaccettabili.

Salute e sicurezza

Tutti i partecipanti dovrebbero indossare scarpe chiuse in punta e con suole piatte e antiscivolo. Per entrare in cucina è obbligatorio indossare calzature adeguate. Devi sempre indossare la divisa da chef. In cucina i capelli lunghi devono essere raccolti e, se necessario, occorre indossare una retina. Non rispondiamo di eventuali danni ai tuoi indumenti. Ti preghiamo di segnalarci in anticipo eventuali allergie, disabilità, diabete, gravidanza, epilessia, difficoltà di apprendimento e qualsiasi altra circostanza che dovremmo conoscere per la tua sicurezza e per quella degli altri. La scuola prende molto sul serio la questione delle sostanze stupefacenti illegali. Siamo consapevoli dei pericoli che comporta cucinare sotto l'effetto di droghe o alcol. L'abuso di sostanze all'interno dell'accademia è considerato una questione molto seria. Alcol e droghe possono accentuare il disorientamento e creare situazioni pericolose sia per gli studenti sia per il personale. Se uno studente frequenta i nostri corsi sotto l'effetto di alcol, solventi o

sostanze stupefacenti illegali, saranno adottati provvedimenti, come la sospensione per un periodo determinato. A seconda delle circostanze individuali, saranno valutate misure disciplinari più severe.

Quota per il materiale didattico

Per i corsi da chef: £ 650
Per i corsi di pasticceria: £ 750

Contenuto del kit didattico:

- Kit didattico C.A.L.
- Divisa professionale C.A.L.
- Rilascio del certificato HACCP
- Orientamento sulle opportunità di lavoro

Gli studenti che decidono di non acquistare il kit didattico dovranno acquistare la formazione HACCP e la relativa prova di valutazione. Una volta completato il percorso, gli studenti devono inviare a Chef Academy una copia del proprio certificato HACCP. Il percorso HACCP deve essere completato prima del primo giorno di corso.

Corsi con rilascio di diploma

Tutti i nostri corsi prevedono il rilascio di un diploma di Chef Academy al completamento del corso con esito positivo. Chef Academy è accreditata come istituzione PREMIER da ASIC (servizio di accreditamento per scuole, college e università internazionali). Gli chef docenti o formatori stabiliscono se lo studente ha completato il corso con esito positivo in base a una percentuale minima di frequenza, ai progressi nell'apprendimento e all'atteggiamento. Al termine del corso è prevista una prova scritta, che si supera con un punteggio minimo dell'85%. Il rilascio dei certificati è a discrezione degli chef docenti. Per preservare il valore dei nostri certificati, sul certificato di chi ha frequentato solo parte del corso sarà indicata la frequenza parziale. Il certificato deve essere ritirato presso il nostro ufficio; in caso di spedizione si applica una tariffa di £50.

Studenti internazionali

Se sei uno studente internazionale e non risiedi nel Regno Unito, potrebbe servirti un visto per iscriverti a uno qualsiasi dei nostri corsi. Per indicazioni, consulta il sito del governo britannico o rivolgiti alla scuola. Al momento della domanda di visto devi fornire all'ambasciata tutte le informazioni richieste. In caso contrario, la domanda sarà respinta e non riceverai alcun rimborso. Se ti viene riconosciuto il diritto di presentare ricorso contro la decisione, posticiperemo la data di inizio del corso. Se non ti viene riconosciuto il diritto di ricorso, non riceverai alcun rimborso.

Programma del corso

Il programma del corso può subire variazioni in base alla scelta del ristorante partner e/o alla disponibilità dei prodotti di stagione.

*Ove opportuno, gli studenti iscritti al corso avanzato di gastronomia molecolare per chef possono iniziare la formazione direttamente presso uno dei nostri ristoranti partner.

Ristoranti partner

Il team di coordinatori di Chef Academy collabora con i nostri executive chef, che valutano individualmente il livello e le capacità di ogni studente. Possiamo così individuare il ristorante partner più adatto per iniziare la formazione pratica. Una volta raggiunto l'accordo tra tutte le parti, lo studente trascorrerà 200/250 ore nel ristorante. Il ristorante potrà essere cambiato solo se sia lo chef formatore sia lo studente avranno segnalato un problema grave. I nostri corsi hanno un carattere fortemente professionale e pratico. Gli studenti impareranno a lavorare in una cucina professionale. Il loro ruolo in cucina sarà equivalente a quello di un demi-chef de partie. Durante il corso trascorreranno la maggior parte del tempo in un ambiente professionale. Questo permetterà loro di capire come funziona una cucina operativa. In cucina saranno considerati membri del personale, così da comprendere cosa significa essere chef. Lo chef di cucina del ristorante sarà il docente principale, ma non l'unico: questo non significa che trascorrerà tutto il suo tempo con lo studente. Gli studenti lavoreranno in ogni partita della cucina e si formeranno accanto allo chef de partie e/o al personale di cucina, sotto la supervisione dello chef di cucina. Devono partecipare a tutte le attività necessarie, senza eccezioni (preparazione degli alimenti, mise en place, assistenza allo chef de partie, supporto durante il servizio e qualsiasi altra attività che lo chef di cucina ritenga pertinente). Lo chef valuterà il livello e le competenze dello studente e su tale base gli assegnerà le mansioni. È possibile che lo studente non possa svolgere determinate attività e che venga assegnato ad altre partite o al supporto durante il servizio.

Corsi di pasticceria

I nostri corsi di pasticceria si svolgono in un laboratorio professionale di pasticceria in attività a Londra. Sei tenuto a rispettare le regole del laboratorio: arrivare puntuale, seguire i tuoi orari e informare sia lo chef sia The Chef Academy of London di qualsiasi ritardo o assenza. La formazione non si svolge in aula. Ti formerai accanto allo chef responsabile di ogni partita. Devi ascoltare le sue istruzioni e comportarti di conseguenza.

Formazione pratica in ristorante

Quando inizi la formazione pratica presso uno dei nostri ristoranti partner, sei tenuto a rispettare le regole della cucina: arrivare puntuale, seguire i tuoi orari e informare sia lo chef sia The Chef Academy of London di qualsiasi ritardo o assenza. La formazione non si svolge in aula. Ti formerai accanto allo chef responsabile di ogni partita. Devi ascoltare le sue istruzioni e comportarti di conseguenza. Questa formazione ha un carattere spiccatamente pratico. Riceverai un programma di ciò che dovrai imparare e, soprattutto, sarai tu a guidare la tua formazione.

Orari delle lezioni e numero di studenti

Nella cucina didattica di The Chef Academy of London l'orario previsto è dalle 9.00 alle 17.00. Può variare di giorno in giorno perché le attività e il lavoro nelle diverse partite richiedono tempi diversi. Gli studenti sono tenuti a pulire la postazione in cui hanno lavorato. Ogni corso richiede un minimo di 5 studenti. Se a un corso non sono iscritti almeno 5 studenti, Chef Academy ha il diritto di posticiparne la data di inizio. Il rinvio verrà comunicato almeno 7 giorni prima della data di inizio prevista.

Valutazione

Benché i nostri corsi abbiano un carattere fortemente pratico, al termine del corso gli studenti devono sostenere una prova scritta. La prova verte sulle competenze e sulle tecniche apprese durante la formazione.

Pagamento

Per tutti i nostri corsi è richiesto il pagamento integrale almeno otto settimane prima della data di inizio. Per riservare il posto in qualsiasi corso è necessario versare, al momento della prenotazione, un acconto non rimborsabile del 10%. Il saldo del corso deve essere versato per intero almeno otto settimane prima della data di inizio. In caso di mancato pagamento entro il termine, potresti perdere il posto e l'acconto versato potrebbe essere trattenuto. Gli assegni devono essere intestati a The Chef Academy LTD. Accettiamo carte di credito e di debito MasterCard/Visa e carte Switch/Solo/Maestro (solo per il pagamento dell'acconto).

Condizioni di cancellazione e rimborso

Il posto nei corsi di Chef Academy è riservato tramite un acconto non rimborsabile. Il saldo residuo è dovuto otto settimane prima dell'inizio del corso. Se scegli di acquistare il kit didattico, anche il relativo importo non è rimborsabile.

Cancellazioni effettuate più di 42 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso (studenti residenti nel Regno Unito)

Se annulli la prenotazione più di 42 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso, avrai diritto al rimborso integrale delle quote del corso versate, al netto dell'acconto non rimborsabile del 10%. Se, anziché annullare del tutto la prenotazione, desideri spostarla a una data futura, trasferiremo il tuo acconto alla nuova data. Hai sei mesi dalla data di inizio originaria per effettuare la prenotazione.

Cancellazioni effettuate meno di 42 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso (studenti residenti nel Regno Unito)

Se annulli la prenotazione meno di 42 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso, rimetteremo in vendita il posto e cercheremo per tuo conto una persona che ti sostituisca. Se riusciamo a rivendere il posto o se trovi una persona idonea a sostituirti, ti rimborseremo le quote del corso, escluso l'acconto. Se non riusciamo a rivendere il posto e non trovi una persona idonea a sostituirti, non avrai diritto a un rimborso.

Cancellazioni dopo la data di inizio del corso

Se annulli il corso alla data di inizio o successivamente, non avrai diritto ad alcun rimborso, poiché non possiamo più rivendere il posto.

Cancellazioni da parte di The Chef Academy of London

Nell'improbabile eventualità in cui fossimo noi ad annullare un corso, ci impegniamo a offrirti un trasferimento adeguato a un'altra data o a un altro corso, oppure il rimborso integrale di tutte le quote del corso entro 28 giorni lavorativi.

Condizioni di cancellazione e rimborso per gli studenti internazionali

Una volta avviata la procedura di domanda del visto e pagata per intero la quota del corso, non potrai ritirare la domanda e non sarà consentito alcun rimborso. Riceverai un rimborso solo se il diniego del visto è dovuto a circostanze al di fuori del tuo controllo.

Effetti personali

Durante il corso e la formazione presso i nostri ristoranti partner, raccomandiamo agli studenti di non lasciare mai incustoditi i propri effetti personali. Non portare né custodire oggetti di valore nei locali, inclusi orologi, gioielli o somme ingenti di denaro contante. The Chef Academy of London e i suoi partner non rispondono dello smarrimento, del furto o del danneggiamento di beni personali, sia che si trovino negli armadietti, nei veicoli o in qualsiasi altro luogo all'interno della struttura. Se un partner di Chef Academy segnala che uno studente è stato trovato in possesso di effetti personali, denaro od oggetti di qualsiasi tipo che non gli appartengono, lo studente sarà espulso dalla scuola dopo un'indagine completa. Potrà anche essere chiamata la polizia.

Diritto d'autore e usi consentiti

La scuola conserva integralmente il diritto d'autore sui contenuti dei corsi sviluppati da The Chef Academy of London. Le dispense e i materiali di consultazione vengono forniti per sostenere gli studenti nello studio e nel continuo sviluppo delle loro competenze culinarie e sono destinati esclusivamente all'uso personale.

Diritti di proprietà intellettuale

Tutti i brevetti, i diritti sulle invenzioni, i modelli di utilità, i diritti d'autore e i diritti connessi, i marchi di prodotti e di servizi, i nomi commerciali, le denominazioni aziendali e i nomi di dominio, i diritti sull'aspetto distintivo e sulla presentazione commerciale, i diritti sull'avviamento commerciale o di agire in giudizio per falsa rappresentazione commerciale (passing off), i diritti in materia di concorrenza sleale relativi ai disegni e modelli, i diritti sui programmi informatici, i diritti sulle banche dati, i diritti sulle topografie, i diritti morali, i diritti sulle informazioni riservate (compresi il know-how e i segreti commerciali) e qualsiasi altro diritto di proprietà intellettuale, in ciascun caso registrato o non registrato, comprese tutte le domande di rinnovo o di proroga di tali diritti o forme di protezione in qualsiasi parte del mondo.

Esonero da responsabilità

La partecipazione ai corsi può comportare pericoli per il partecipante. Acquistando uno dei corsi di Chef Academy, lo studente si assume il rischio di danni o lesioni che potrebbero derivare dalla partecipazione. I partecipanti sollevano e liberano The Chef Academy of London, i suoi dirigenti, i dipendenti, i ristoranti partner e gli agenti da ogni responsabilità, costo, pretesa, danno o perdita derivante dalla loro partecipazione e rinunciano a ogni azione nei loro confronti a tale titolo. I corsi di Chef Academy comprendono la formazione in una cucina professionale presso uno dei ristoranti partner della scuola e ciò può talvolta comportare rischi. Lo studente solleva e libera la direzione del ristorante, i fiduciari, i dirigenti, gli agenti e i dipendenti da ogni responsabilità, pretesa, danno o perdita derivante dalla formazione o a essa connessa e rinuncia a ogni azione nei loro confronti a tale titolo.

Acquistando uno dei corsi di Chef Academy, prendi atto che la scuola e i suoi partner non forniscono allo studente copertura assicurativa per perdite, lesioni, malattie o decesso derivanti dalla formazione. Puoi stipulare una tua assicurazione personale.

Protezione dei dati

Prendi atto e accetti che il tuo nome, indirizzo, storico dei pagamenti e altri dati personali saranno trattati da The Chef Academy of London e per suo conto.

Autorizzazione alla pubblicazione di fotografie e video

Accettando queste condizioni, autorizzi The Chef Academy of London e i suoi agenti, dipendenti, licenziatari o aventi causa del personale a scattare fotografie che ti ritraggono e a pubblicarle sul sito di The Chef Academy of London, sui social network, sui giornali o in pubblicazioni sia cartacee sia elettroniche. Rinunci inoltre al diritto di visionare o approvare, prima della pubblicazione, le fotografie definitive o i materiali cartacei o elettronici realizzati a partire da tali fotografie.

Legge applicabile e giurisdizione

Il Contratto e qualsiasi controversia o pretesa che ne derivi o sia connessa al Contratto o al suo oggetto sono disciplinati dalla legge del Regno Unito e devono essere interpretati conformemente a essa. Le parti convengono irrevocabilmente che i tribunali del Regno Unito avranno competenza esclusiva per dirimere qualsiasi controversia o pretesa derivante dal Contratto o connessa al Contratto o al suo oggetto.

Contatti

The Chef Academy LTD
Ufficio amministrativo: Mayfair, 45 Albemarle St, London W1S 4JL, UK
+44 20 8087 2501
Email: info@chefacademyoflondon.com
www.chefacademyoflondon.com
Numero di registrazione della società: 12978300
UKPRN: 10049547