

REGLAMENT D'ÚS DE L'OBRADOR I CUINES

0. DISPOSICIONS GENERALS.....	3
1. UNIFORMITAT DELS ESTUDIANTS.....	4
2. NORMATIVA RELATIVA A LA HIGIENE.....	5
3. MENJAR, BEGUDA, MATÈRIA PRIMERA.....	7
4. TABAC, ALCOHOL, DROGUES	7
5. INSTAL·LACIONS I MAQUINÀRIA DE TREBALL.....	8
6. NORMATIVA RELATIVA A LA SEURETAT.....	10
7. NORMATIVA RELATIVES A L'ÚS DE LES INSTAL·LACIONS DE BARCELONA CULINARY HUB.....	11
8. COMPORTAMENT	11
9. RÈGIM DISCIPLINARI	12
10. TORN D'APROVISIONAMENT, EMMAGATZEMATGE I NETEJA.....	14
11. GESTIÓ DE PRODUCTE SOBRANT, GESTIÓ DE LES ELABORACIONS I DELS RESIDUS 15	
12. SISTEMES D'AVAUACIÓ	15

0. DISPOSICIONS GENERALS

L'objectiu d'aquest reglament és establir la normativa general aplicable a l'alumnat de Barcelona Culinary Hub, que desenvolupa part de la seva formació de grau o postgrau dins les instal·lacions destinades a l'aprenentatge de tècniques culinàries. És un reglament complementari de tota la normativa general de Barcelona Culinary Hub (centre adscrit) dependent del centre de Barcelona. En cas que aquest reglament entri en contraposició amb normatives d'àmbit general, es posarà a disposició del centre de Barcelona perquè dictaminin la forma d'actuació.

Aquesta normativa ha de ser llegida i acceptada en el període previ a l'inici de classes després de fer-se efectiva la matrícula i és de compliment obligat. Aquesta normativa i successives actualitzacions és d'acceptació obligada i no es pot accedir a les instal·lacions per a l'aprenentatge de tècniques culinàries sense llegir-lo, entendre'l i acceptar-lo.

0.1 Assistència

L'assistència a classes de tècniques culinàries és obligatòria. La persona podrà justificar l'absència a les classes per causes de força major i haurà de fer-ho per escrit i lliurar-la a l'equip de coordinació, que valorarà conjuntament amb la Direcció Acadèmica si està justificada o no. En tot cas, les absències no podran superar les dues sessions per assignatura.

0.2 Puntualitat

És obligatori respectar l'horari de començament i de finalització de les classes. En cas d'impuntualitat, no es podrà accedir a les instal·lacions i es considera una falta d'assistència no justificada. Si per motius de força major l'alumnat ha d'abandonar la classe amb antelació o incorporar-se més tard, ho ha de comunicar prèviament a l'equip de coordinació.

Les persones del torn d'aprovisionament s'han de presentar uniformats mitja hora abans de l'inici de les classes per preparar els ingredients i els utensilis necessaris per al bon desenvolupament de la formació. El torn d'aprovisionament és obligatori i forma part de la formació.

0.3 Preferències alimentàries

L'alumnat que per motius religiosos i/o ideològics no pugui consumir determinats productes ho ha de comunicar a l'equip de coordinació abans de l'inici de la formació. S'exclourà, si està justificat, dels tasts de menjar i beguda. Haurà d'assistir a la totalitat de les classes de tècniques culinàries i l'equip de direcció li comunicarà si ho pot fer sense participar en les dinàmiques.

1. UNIFORMITAT DELS ESTUDIANTS

1.1 Uniforme de Barcelona Culinary Hub

L'alumnat matriculat als programes formatius culinàries del Campus BCH disposarà de la uniformitat obligatòria i necessària per al seguiment correcte de les classes a les instal·lacions del BCH. A cada programa se l'informarà que una part de l'uniforme i utensilis es cobreix amb la matrícula i que una part ha de ser comprada per l'alumne/a.

L'alumne/a, després de la matrícula, ha de remetre el full amb el tallatge a l'equip de coordinació abans de l'inici del curs. Les posteriors modificacions en el tallatge i les rectificacions (baixos de pantalons) seran responsabilitat i aniran a càrrec de l'alumnat.

Les compres posteriors de la uniformitat, així com les reposicions, es faran a través de la BCH i es lliuraran en el termini establert al moment de l'encàrrec.

1.2. Presentació i higiene de la uniformitat durant les classes de tècniques

Durant les classes de tècniques de cuina és obligatori anar degudament uniformat i els alumnes han de mostrar una imatge professional.

No es podrà accedir a aquestes zones netes sense la deguda uniformitat i seguint les directrius següents:

- a. A l'inici de la classe pràctica, la roba de treball ha d'estar neta i planxada degudament. La neteja, el planxat i el manteniment de la roba aniran a càrrec de l'alumne/a.
- b. El calçat haurà d'estar sempre en bon estat de manteniment i de neteja. Haurà de ser calçat de cuina, de seguretat, en color negre. No es permetrà el calçat esportiu.
- c. La uniformitat BCH; s'haurà de mantenir en bon estat durant el curs acadèmic, i no se'n permetrà l'ús si presenten trencaments, zones descosides o forats. Els alumnes seran responsables del manteniment correcte de les peces.

d. El professorat podrà impedir l'entrada a les instal·lacions als alumnes que no compleixin els requisits anteriors.

1.3 Espais delimitats per a l'ús de l'uniforme

No es permetrà l'entrada a cuines, tallers i esdeveniments amb roba de carrer, fins i tot els que es duguin a terme fora de les instal·lacions del Campus.

Per motius d'higiene, és obligatori canviar-se la roba de treball quan s'acabi, tant per accedir al Campus com per sortir-ne.

2. NORMATIVA RELATIVA A LA HIGIENE

2.1 Neteja i higiene personal

Tots els alumnes, que alhora seran manipuladors d'aliments hauran de complir les normes bàsiques següents:

- a) Extrepar la higiene en la seva neteja personal (dutxa diària).
- b) Els alumnes s'han de rentar les mans correctament usant aigua calenta (uns 40 °C) i sabó líquid i s'assecaran amb tovalloles d'un sol ús, tantes vegades com calgui, i especialment:
 - En incorporar-se a la feina (inici de la jornada, després de descansos per dinar o qualsevol altra pausa).
 - Quan es canvia d'activitat. Després de manipular matèries primeres crues. Després de manejar escombraries o recipients que en continguis.
 - Després d'usar el lavabo, després de tossir, esternudar o mocar-se.
 - Abans i després de tocar tiradors de portes, nanses de recipients i altres superfícies que puguin originar una contaminació creuada.
- c) Les ungles s'han de cuidar regularment i mantenir curtes, netes i sense esmaltar.
- d) Cabells: nets i recollits dins la gorra reglamentària.
- e) El pèl facial s'ha d'evitar. En cas de barba, patilles i bigoti, han d'estar perfectament afaitats o retallats. No tocar pèl facial ni cabells durant la manipulació.

- f) Evitar l'ús de maquillatges o cosmètics facials.
- g) Les ferides que poguessin contactar amb aliments o superfícies que els continguin estaran protegides per un embenat impermeable.
- h) Els manipuladors que pateixin malalties respiratòries, bronquitis, refredats, gripes o processos similars seran retirats temporalment de la manipulació alimentària. Per evitar contaminacions creuades.

2.2 Durant les classes de tècniques

S'evitaran les pràctiques no higièniques següents durant la manipulació d'aliments:

- Tocar-se zones del cos com cabells, front, nas, orelles o boca.
- Tossir, esternudar o parlar fort sobre aliments.
- Fumar, menjar, beure o mastegar xiclet.
- Ús de draps de tela per assecat-se les mans i la neteja de superfícies i estris (en cap cas, es portaran els draps de tela penjats de la cintura).
- Manipular aliments directament amb les mans quan hi hagi un utensili eficaç alternatiu.
- Usar les mans per obrir galledes d'escombraries que disposin d'un dispositiu d'obertura per pedal.
- S'evitarà qualsevol altra pràctica que pugui suposar risc de contaminació d'aliments.
- El professorat podrà impedir l'entrada a les instal·lacions als alumnes que no compleixin els requisits anteriors, amb la consegüent falta d'assistència a la classe o taller i es podrà veure afectat en l'avaluació contínua segons el que estableix a aquest efecte la respectiva guia docent.

2.3 COMPLEMENTS, JOIERIA

A cuines, no es permet l'ús d'objectes personals com rellotges, polseres, anells i pírcings que poguessin entrar en contacte amb els aliments.

2.4 COMPLEMENTS - PERTINENCES

A cuines i tallers no està permès l'accés de pertinences –bosses, motxilles, complements, abrics...– diferents dels necessaris per al seguiment correcte de l'activitat.

2.5 MÒBILS, CÀMERES

Els mòbils i la resta de dispositius que no siguin estrictament necessaris per al seguiment de les classes s'han de quedar fora de l'aula.

2.6 ORDRE, NETEJA I RESPONSABILITATS

A la cuina, els alumnes seran responsables de netejar les superfícies de treball.

Els utensilis de cuina que són propietat de BCH i que estan a la seva disposició per al bon desenvolupament de l'aprenentatge, s'han d'utilitzar adequadament, i tal com ho rebim ho han de tornar.

Les deixalles es dipositaran a les galledes designades a aquest efecte, respectant les normes de reciclatge de cada residu corresponents. El manteniment de la neteja i l'ordre segons els protocols serà tasca fonamental de l'alumnat, obeint al professor a càrrec seu i/o a l'alumnat responsable de la tasca.

Les persones que integrin el torn de neteja s'han de quedar a l'aula mitja hora després de la finalització de les classes de tècniques per organitzar el rentat i comprovar que l'aula està prou neta perquè l'equip de neteja pugui fer la feina. Les persones del torn de neteja acudirán al taller de formació amb relació a com s'han de tractar les superfícies i la neteja dels diferents utensilis utilitzats durant la classe.

3. MENJAR, BEGUDA, MATÈRIA PRIMERA

Està prohibit ingerir qualsevol tipus d'aliment o beguda aliè a les classes, així com mastegar xiclet a cuines, tallers i aules de teoria.

No es permet agafar menjar / beguda / matèria primera pròpies del Campus BCH per a cap finalitat i sota cap concepte.

Només es podrà menjar i beure en zones exclusivament habilitades.

4. TABAC, ALCOHOL, DROGUES

No està permès fumar en la totalitat del recinte universitari, seguint la normativa vigent, publicada al BOE del divendres, 31 de desembre de 2010, Llei 42/2010, de 30 de desembre, per la qual es modifica la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant del tabaquisme, i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac.

El consum i la distribució de substàncies il·legals a les instal·lacions estan terminantment prohibits, així com assistir al Campus BCH sota els efectes d'aquestes substàncies.

5. INSTAL·LACIONS I MAQUINÀRIA DE TREBALL

5.1. VESTIDORS I TAQUILLES

Com que no es permet l'entrada a cuines amb roba de carrer, s'utilitzaran els vestidors per canviar-se (vestidors per als alumnes: PL. -1 / vestidor per a les alumnes: PL. -1).

Cada alumne/a serà responsable de buidar i deixar en perfecte estat la taquilla utilitzada durant el dia. Les taquilles es mantindran netes i ordenades. Queda prohibit enganxar-hi adhesius, així com qualsevol altre tipus d'alteració de les mateixes taquilles. El tancament de la taquilla s'activa mitjançant monedes.

El centre revisarà l'estat correcte de les instal·lacions a la finalització de cada jornada i obrirà totes les taquilles que es trobin tancades al final de les classes, i no es farà responsable en cap cas dels objectes que els alumnes deixin dins de les mateixes taquilles.

5.2 CUINES I TALLERS

Per tal de minimitzar els riscos existents als llocs de treball en pràctiques, realitzats a cuines i tallers, es detallen els punts d'actuació següents:

- Mantenir lliures les sortides i zones de pas.
- Recollir i advertir de l'existència de vessaments o restes de material a terra.
- No manipular equips i instal·lacions no indicats.
- Ordenar de manera segura utensilis i eines, seguint les indicacions proporcionades pel docent a càrrec.
- Respectar i utilitzar els mitjans de protecció existents a les màquines i la resta d'instal·lacions.
- L'ús de les instal·lacions de cuina i obrador és exclusiu per a les accions docents estipulades.
- Els alumnes han de cuidar i fer servir degudament els béns, equips, instal·lacions i recinte del Campus.

5.3 GANIVETS

No es transportaran en butxaques i s'utilitzaran guants de seguretat en cas necessari.

Es desaran degudament, en llocs on no es puguin caure, amb el tall protegit, mantenint la zona ordenada.

No es farà servir per assenyalar o fer algun tipus de gest, evitant lesions a la resta de companys.

La neteja es realitzarà primer per un dels costats del tall i posteriorment per l'altre.

No es netejaran mai al rentaplats ni es deixaran perquè els netegin terceres persones.

5.4 MENATGE

Després del trencament de qualsevol article, haurem de retirar els trossos immediatament.

Es desaran degudament, en llocs on no es puguin caure, mantenint la zona ordenada.

5.5 ACCIDENTS TÈRMICS

Paelles i olles es dipositaran sobre els fogons amb els mànecs cap a l'interior dels fogons, per evitar contactes que puguin provocar l'abocament del contingut.

Abans de tocar recipients que poden estar calents, cal protegir les mans amb guants de protecció, eixugamans de calibre gruixut...

En obrir recipients calents, així com en encendre forns, cal tenir la precaució d'apartar la cara per evitar les cremades per vapor.

No apropar-se a fonts de calor materials fàcilment inflamables com a paper, tela i fusta.

No portar focs o flames d'un lloc a un altre.

Per evitar les esquitxades d'oli, cal assegurar-se de no mantenir els recipients que en continguin a altes temperatures, retirar les restes d'aigua dels aliments i dels utensilis que s'hi introduiran.

5.6. CAIGUDES AL MATEIX I DIFERENT NIVELL

Per evitar caigudes a cuines i tallers, se seguiran les indicacions següents:

- No córrer per passadissos, ni zones de treball (cuines, tallers, cambres, magatzems...).
- Utilitzar calçat antilliscant.
- Recollir escombraries o qualsevol objecte tirat a terra immediatament.
- Evitar vessaments. Si s'han produït, retirar-ho i netejar la zona immediatament.

5.7. MAQUINÀRIA

Atès l'elevat nombre de maquinària específica en cuines i tallers, com ara serres talladores, màquines de llescar, batedores, talladores d'embotits, picadores, ganivets elèctrics, espremedors... i el gran nombre de variants de cada model, el conjunt de recomanacions a seguir és extens, però en general s'atendrà al següent:

- Verificar, abans de fer servir, que la maquinària està correctament assegurada sobre la taula de treball, per evitar desplaçaments per vibracions.
- No alterar els dispositius de seguretat col·locats pel fabricant.
- Les màquines de tall s'han d'utilitzar amb els resguards de protecció corresponents.
- Per evitar la introducció de les mans a les zones de tall de les màquines, per empènyer o introduir les peces a tallar o triturar, s'utilitzaran, amb caràcter obligatori, els elements específics, com ara tacs empenyedors o pales.

Funcionament:

- Desconnectar del corrent la maquinària abans de fer la neteja.
- En els treballs amb maquinària, la uniformitat ha d'estar entallada, no deixada anar, sense cordons ni lligams que puguin resultar atrapats per aquestes eines.
- Abans de posar en funcionament una màquina: assegurar-se que totes les peces estan correctament instal·lades, seguint les indicacions del docent a càrrec.
- Per introduir o retirar aliments de les màquines, utilitzar espàtules de plàstic o cautxú. No de metall. En cas de caure dins la màquina, apagar-la i retirar-la un cop els elements de la maquinària s'hagin aturat.
- Les instruccions de seguretat específica de la maquinària estaran a disposició de l'alumnat per consultar-les abans de fer-la servir..

6. NORMATIVA RELATIVA A LA SEGURETAT

6.1. FUNCIONAMENT DE MITJANS I INSTAL·LACIONS

És obligatori atendre les normes de seguretat i ús per a cada ocasió. Se seguirà el que disposen els processos establerts sobre manipulació d'aliments.

6.2. AVISOS D'EVACUACIÓ

És obligatori respondre als avisos d'evacuació en cas d'emergències, quan se sol·liciti per part dels responsables o docents.

6.3. REFERÈNCIES / NORMATIVES / EMERGÈNCIES

Les farmacioles estan ubicades a la cuina i a l'obraJOR i inclouen els utensilis per tractar cremades i talls.

En cas d'emergència s'ha de contactar amb el número següent:

Emergències: 112

Es considera assistència sanitària d'urgència, la demora d'atenció sanitària de la qual pugui significar un perill greu per a la vida de la persona.

En cas d'accident cal contactar: Per

telèfon: +34 91 084 86 35

Per correu electrònic: asistencia@chubb.com

7. NORMATIVA RELATIVA A L'ÚS DE LES INSTAL·LACIONS DE BARCELONA CULINARY HUB

L'accés (entrades i sortides) al Campus BCH serà a través de l'entrada ubicada a: Carrer Miguel Hernández 93-95, 08908 L'Hospitalet de Llobregat. L'horari d'obertura és de 8.00 a 21.30 h.

8. COMPORAMENT

Els deures de l'alumnat de Barcelona Culinary Hub es regeixen pels estipulats al Reial decret 1791/2010, de 30 de desembre, pel qual s'aprova l'Estatut de l'estudiant universitari. I s'enuncien a continuació:

1. Els estudiants universitaris han d'assumir el compromís de tenir una presència activa i corresponsable a BCH, han de conèixer el seu centre, respectar els seus Estatuts i altres normes de funcionament aprovades pels procediments reglamentaris.

Els deures de l'alumnat del centre són els següents:

a) L'estudi i la participació activa a les activitats acadèmiques que ajudin a completar la seva formació.

b) Respectar els membres de la comunitat universitària, el personal de les entitats col·laboradores o que prestin serveis al centre.

- c) Tenir cura i fer servir degudament els béns, equips, instal·lacions o recinte del centre o d'aquelles entitats col·laboradores amb aquesta institució.
- d) Abstenir-se en l'ús o cooperació en procediments fraudulents a les proves d'avaluació, als treballs que es realitzin o en documents oficials del centre.
- e) Participar de forma responsable en les activitats universitàries i cooperar en el desenvolupament normal de les mateixes iniciatives.
- f) Conèixer i complir els Estatuts i la resta de normes reglamentàries del centre.
- g) Conèixer i complir les normes internes sobre seguretat i salut, especialment les que fan referència a l'ús de laboratoris de pràctiques i entorns de recerca.
- h) Respectar el nom, els símbols i els emblemes del centre o dels seus òrgans, així com fer-ne un ús adequat.
- i) Respectar els actes acadèmics del centre, així com els participants, sense menyscabament del seu lliure exercici d'expressió i manifestació.
- j) Exercir i promoure activament la no-discriminació per raó de naixement, origen racial o ètnic, sexe, religió, convicció o opinió, edat, discapacitat, nacionalitat, malaltia, orientació sexual i identitat de gènere, condició socioeconòmica, idiomàtica o lingüística, o afinitat política i sindical, o per raó d'aparença, sobrepès o obesitat, o per qualsevol altra condició o circumstància personal o social, dels membres de la comunitat universitària, del personal de les entitats col·laboradores o que prestin serveis al centre.
- k) Exercir, si escau, les responsabilitats pròpies del càrrec de representació per al qual hagin estat elegits.
- l) Informar els seus representats de les activitats i resolucions dels òrgans col·legiats en què participa, així com de les seves pròpies actuacions, amb la reserva i discreció que s'estableixin en aquests òrgans.
- m) Participar de forma activa i responsable a les reunions dels òrgans col·legiats per als quals hagi estat elegit.
- n) Contribuir a la millora de les finalitats i el funcionament del centre.
- o) Qualsevol altre deure que li sigui assignat pel centre on està matriculat.

9. RÈGIM DISCIPLINARI

Barcelona Culinary Hub es regeix pel règim disciplinari estipulat per la Llei 3/2022, de 24 de febrer, de convivència universitària, que estableix que les faltes es qualifiquen de molt greus, greus i lleus.

Es consideren faltes molt greus:

- a) Realitzar quintades (*novatadas*) o qualssevol altres conductes o actuacions vexatòries, físicament o psicològicament, que suposin un greu menyscapte per a la dignitat de les persones.
- b) Assetjar o exercir violència greu contra qualsevol membre de la comunitat universitària.
- c) Assetjar sexualment o per raó de sexe.
- d) Discriminar per raó de sexe, orientació sexual, identitat de gènere, origen nacional, pertinença a grup ètnic, edat, classe social, discapacitat, estat de salut, religió o creences, o per qualsevol altra causa personal o social.
- e) Alterar, falsificar, sostreure o destruir documents acadèmics, o utilitzar documents falsos davant de la universitat.
- f) Destruir i deteriorar de manera irreparable o sostreure obres catalogades del patrimoni històric i cultural de la universitat.
- g) Plagiar totalment o parcialment una obra, o cometre frau acadèmic en l'elaboració del Treball final de grau, el Treball final de màster o la tesi doctoral. Es considerarà frau acadèmic qualsevol comportament premeditat encaminat a falsejar els resultats d'un examen o treball, propi o aliè, realitzat com a requisit per superar una assignatura o acreditar-ne el rendiment acadèmic.
- h) Incomplir les normes de salut pública establertes per als centres universitaris, les seves instal·lacions i serveis, posant en risc la comunitat universitària.
- i) Suplantar un membre de la comunitat universitària en la tasca pròpia o prestar el consentiment per ser suplantat, en relació amb les activitats universitàries.
- j) Impedir el desenvolupament dels processos electorals de la universitat.
- k) Haver estat condemnat, per sentència ferma, per la comissió d'un delictes dolós que suposi l'afectació d'un bé jurídic diferent, comès als centres universitaris, les instal·lacions i els serveis, o relacionat amb l'activitat acadèmica de la universitat.

Es consideren faltes greus:

- a) Apoderar-se indegudament del contingut de proves, exàmens o controls de coneixement.
- b) Deteriorar greument els béns catalogats del patrimoni històric i cultural de la universitat.
- c) Impedir la realització d'activitats universitàries de docència, investigació o transferència del coneixement.
- d) Cometre frau acadèmic.
- e) Utilitzar indegudament continguts o mitjans de reproducció i enregistrament de les activitats universitàries subjectes a drets de propietat intel·lectual.
- f) Incomplir les normes de seguretat i salut establertes per Barcelona Culinary Hub
- g) Accedir sense la deguda autorització als sistemes informàtics de la universitat.

Es consideren faltes lleus:

- a) Accedir a instal·lacions universitàries a les quals no es tingui autoritzat l'accés.
- b) Utilitzar els serveis universitaris incomplint els requisits establerts de coneixement general.
- c) Fer actes que deteriorin els béns del patrimoni de la universitat.

10. TORN D'APROVISIONAMENT, EMMAGATZEMATGE I NETEJA

Formar part dels torns d'aprovisionament, emmagatzematge-conservació i neteja és part integral de la formació a Barcelona Culinary Hub i és obligatori. L'alumnat rebrà formació de com dur a terme cadascuna de les activitats vinculades als torns que estaran vinculats a activitats didàctiques obligatòries.

Els torns estaran formats per equips de tres persones en torns rotatius.

El *torn d'aprovisionament* s'encarregarà que el producte i els utensilis estiguin preparats per a l'inici de la classe. El torn d'aprovisionament realitzarà un diari de gestió de l'aprovisionament i inclourà aspectes de millora de la gestió de l'equip. Es farà un taller de caràcter obligatori per dur a terme aquesta tasca.

El *torn d'emmagatzematge* i conservació s'encarregarà d'emmagatzemar el producte no perible seguint les normes de seguretat i higiene, etiquetant-lo de manera correcta i gestionant-ne l'emmagatzematge per a ús posterior. El torn d'emmagatzematge farà un diari d'emmagatzematge i inclourà aspectes de millora en la gestió de l'equip. Es farà un taller de caràcter obligatori per dur a terme aquesta tasca.

El *torn de neteja* es responsabilitza de lliurar les instal·lacions en bon estat i revisarà que la resta de l'equip de cuina hagi fet un ús correcte de les instal·lacions i dels utensilis. Dedicarà 45 minuts posteriors a la classe a gestionar els residus, el rentaplats, i l'assecatge i l'emmagatzematge dels utensilis utilitzats. Es farà un taller de caràcter obligatori per dur a terme aquesta tasca.

11. GESTIÓ DE PRODUCTE SOBRAINT, GESTIÓ DE LES ELABORACIONS I DELS RESIDUS

A l'inici de les classes de tècniques culinàries s'informarà l'alumnat sobre què ha de fer amb el producte sobrant i amb les elaboracions realitzades. El producte sobrant, sempre que sigui possible, s'emmagatzemarà etiquetatge al lloc habilitat per fer-ho seguint les instruccions rebudes als tallers de formació d'emmagatzematge.

L'ús posterior de les elaboracions serà informat pel professorat durant la classe. Les elaboracions es poden emportar, emmagatzemar, rebutjar o donar. Les elaboracions podran ser retirades de les instal·lacions si el professorat ho autoritza mitjançant recipients de vidre. L'emmagatzematge de les elaboracions pot tenir dos objectius: ser utilitzat a les sessions o assignatures posteriors i/o per a esdeveniments de l'escola. En el cas de la donació, Barcelona Culinary Hub té signats acords amb ONG que el podran gestionar.

12. SISTEMES D'AVUACIÓ

El sistema d'avaluació d'avaluació de Barcelona Culinary Hub es basa en el procés d'aprenentatge actiu en què l'alumnat no només replica les elaboracions, sinó que les redefineix en funció del seu estil i desenvolupament professional.

A les rúbriques d'avaluació es tindrà en compte: la dificultat de la tècnica utilitzada, el sabor, la textura i l'emplatat. Addicionalment i en la mesura que l'aprenentatge de la gestió és un eix fonamental de l'escola, l'alumnat, per a la seva pròpia avaluació, farà la comanda ajustada a un pressupost.

A les assignatures de tècniques, l'alumnat haurà d'exercir rols d'aprovisionament, emmagatzematge i neteja.

A la mitjana en què el treball en equip és un valor fonamental de l'aprenentatge a Barcelona Culinary Hub, l'avaluació podrà ser col·lectiva i no només individual.