

PROTOCOLO DE FUNCIONAMIENTO Y DE REALIZACION DE
RESERVAS DEL AULA PEDAGÓGICA DE LA TIENDA DE
PASTELERÍA DEL CIFP

Curso 2024/2025

El Centro Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo es un centro público de formación profesional que, dentro de la propuesta formativa de su alumnado, pone a disposición de toda la comunidad educativa y las personas allegadas al centro, la posibilidad de acceder a un servicio de compra de productos de pastelería, panadería y varios.

Esta tienda de pastelería, es un aula abierta en el que el alumnado de industrias alimentarias y de hostelería realiza sus prácticas de panadería, repostería, confitería y atención al cliente en un entorno real de aprendizaje. **Hay que tener en cuenta en todo momento que el alumnado y el profesorado que ofrecen estos servicios están en clase, por lo que se deberá respetar al máximo su trabajo y las actividades que se desarrollen en el aula.**

La organización, disposición y planificación de estos servicios tiene un carácter exclusivamente educativo y estará sujeta a posibles cambios en función de las necesidades educativas del centro, que serán siempre prioritarias respecto a cualquier otro uso y circunstancia.

A continuación, se explican las características generales de este Aula tienda y las normas de obligado cumplimiento, para todas las personas que quieran participar, en el desarrollo de esta práctica educativa.

Fdo. Roberto Suárez Malagón
Director del CIFP de Hostelería y Turismo

AULA PEDAGÓGICA TIENDA DE PASTELERÍA

¿Cuándo estará **abierto al público** el AULA TIENDA DE PASTELERÍA?

PRIMER PERIODO: **OCTUBRE 2024 – DICIEMBRE 2024**

Noviembre							Diciembre						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3							1
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					

SEGUNDO PERIODO: **ENERO 2025 – FEBRERO 2025** (PENDIENTE PRECISAR)

TERCER PERIODO: **MARZO, ABRIL y MAYO 2025** (PENDIENTE PRECISAR)

¿Cuál será el **horario de apertura** del AULA TIENDA DE PASTELERÍA?



¿Cómo se realizará el acceso a la TIENDA?

En el momento de la apertura de la tienda el alumnado facilitará, por orden de llegada, **un número a las personas que estén en espera**. La entrada al Aula tienda se efectuará por riguroso orden.

La espera **se realizará fuera del centro**, en una fila ordenada, sin obstaculizar la entrada y el acceso de otras personas al centro.

Para facilitar la organización del trabajo, **el acceso a la tienda se realizará en grupos de cuatro personas** y se hará bajo la dirección y el acompañamiento del alumnado y de su profesor/a.

¿Qué productos se ofrecerán en la TIENDA?

En función de la disponibilidad y desarrollo de las actividades prácticas del alumnado en este Aula tienda se ofertarán semanalmente diversos productos de pan, bollería, pastelería y confitería, así como, ocasionalmente, elaboraciones de cocina.



CONDICIONES DE VENTA

Con la finalidad de ampliar lo más posible el número de personas que disfrutan este servicio **se podrá limitar el número de unidades a adquirir por cada cliente**, en función de la producción y de los clientes en espera el día de apertura.

El producto se entregará según su formato, empaquetado correctamente, **no facilitándose ningún tipo de bolsa para su transporte**.

PAGO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIENDA

Para pagos **superiores a 10€** se recomienda el pago con **tarjeta de crédito**, que será prioritario en todos los casos.

Los clientes deberán cumplir en todo momento las indicaciones del profesorado y del alumnado participante en la actividad.