

**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**

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

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.