



FRAN TONELLO  
functional food chef

# MANUAL DO ALUNO

## Escola Fran Tonello

### NORMAS E PROCEDIMENTOS

Curso de Curta Duração

Curso de Longa Duração

Intensivos



FRAN TONELLO  
functional food chef

**Prezado (a) Aluno (a):**

Todo conteúdo referente às normas da escola Fran Tonello encontra-se permanentemente disponível para consulta de todos.

O presente instrumento deve ser lido por todos os alunos para a adoção e cumprimento de forma padronizada de todos os procedimentos definidos pela Escola Fran Tonello, garantindo assim, a segurança alimentar do que é produzido, bem como a segurança dos manipuladores.

### **INFRA-ESTRUTURA UTILIZADA PARA AULAS**

- As aulas teóricas serão ministradas em nosso auditório ou no mesão da cozinha 1.
- As aulas práticas acontecerão nas cozinhas 1 e 2, ministradas por professores da equipe e/ou convidados, de acordo com a disponibilidade e programação da escola.

### **LIMPEZA**

- Todos os utensílios utilizados durante as aulas serão higienizados pela equipe de limpeza da própria escola.
- É de responsabilidade do aluno manter a bancada organizada e limpa durante e no término da aula.
- O descarte de orgânicos deve ser realizado nas lixeiras presentes em cada bancada.
- Material reciclável disponibilizamos lixeiras específicas em todas as salas.

### **MATERIAL DIDÁTICO**

- As apostilas das aulas práticas serão disponibilizadas online.
- Aulas teóricas, serão disponibilizadas online após o encontro.



FRAN TONELLO

functional food chef

## UNIFORMES E NORMAS

Os alunos devem apresentar-se, na cozinha, com a vestimenta definida como padrão para os alunos da escola, bem como, obedecendo todas as demais normas por ela definidas.

### **O aluno deverá comparecer às aulas utilizando:**

- Camiseta branca
- Avental fornecido pela Escola (exceto curso INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA FUNCIONAL 2)
- Faixa do cabelo ou bandana fornecida pela Escola (exceto curso INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA FUNCIONAL 2)
- Sapato tipo crocs sem furos ou tênis fechado
- Calça preta ou jeans
- Touca descartável para cabelo fornecida pela escola
- MÁSCARA e PROPÉ (DESCARTÁVEIS) fornecida pela escola
- Utilizar luvas quando solicitado pelo Chef de cozinha (manipulação de alimentos prontos).
- É proibido a entrada e retirada de alimentos da cozinha.
- O cabelo deve estar sempre preso e totalmente dentro da touca.
- É proibido o uso de adornos (brincos, piercings, anéis, aliança, pulseiras, relógio, correntes e colares), bem como esmalte e unhas compridas.
- A manipulação de alimentos prontos para o consumo DEVE SER REALIZADA COM UTILIZAÇÃO DE LUVAS DESCARTÁVEIS.
- Antes da aula ser iniciada, caso o aluno queira permanecer com o celular, o mesmo deve ser coberto com plástico filme.
- A escola possui armários para armazenamento de todos os itens pessoais.

### **Sobre o Mise em Place e receitas**

- Não é permitido a troca de insumos nas receitas.
- Não é permitido, alterar as quantidades de insumos ou solicitar novos insumos ao professor.
- Caso venha errar a receita, não será permitido um novo Mise em place para refazer a mesma.



FRAN TONELLO

functional food chef

**NÃO É PERMITIDA A ENTRADA DO ALUNO NA COZINHA PARA AULAS PRÁTICAS, QUANDO:**

- Chegar 15 minutos após o início da aula.
- Sem uniforme (avental + faixa de cabelo + calça jeans + camiseta + toca + propé).
- Utilizando adornos (anéis, alianças, brincos, correntes e Piercing).

**CONDUTA DO ALUNO**

- Não é permitido trazer acompanhante para aulas teóricas e práticas.
- Caso o aluno virá faltar, só poderá fazer reposição da mesma apresentando atestado médico.
- Em caso de desistência do curso, não haverá reembolso do valor pago e será cobrado uma multa de 50% do valor á vencer. (**Para pagamentos no boleto**).

As normas de conduta têm como objetivo promover a ordem e a segurança do aluno e de todos os colaboradores da Escola Fran Tonello.

Qualquer conduta descrita abaixo estará sujeita a sanções pela escola determinadas:

- Ameaçar ou colocar em perigo a saúde própria ou de outros;
- Tentativa de roubo de qualquer espécie dentro das instalações (inclusive alimentos);
- Quebra ou uso inadequado de equipamentos e utensílios;
- Violação do código de higiene e regras;
- Portar alimentos trazidos de fora, bem como confeccionar alimentos dentro da cozinha que não sejam da própria aula;
- A não comunicação de doenças transmissíveis;
- O desrespeito para com qualquer professor, funcionário e membro da equipe;

**O NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS ACIMA, IMPEDIRÁ O INGRESSO DO ALUNO NAS AULAS PRÁTICAS E ACARRETERÁ EM ADVERTÊNCIAS POR ESCRITO.**

A Escola Fran Tonello, tem o compromisso de levar para os seus alunos, conteúdos atuais com os melhores ingredientes e técnicas de preparo em cozinha.

***Desejamos um ótimo curso!***