



POLÍTICA DE LA CALIDAD

Sistema Gestión de Calidad

F50-2 Ed. (00) 15/12/2023

Aula Culinaria del Valles (en adelante **escuela**) es una escuela de cocina y pastelería creada en el 2014, que ofrece formación tanto para cocineros profesionales como para amateurs. La escuela brinda cursos de tiempo libre y reglados en las áreas de Hostelería y Turismo.

Para asegurar la consecución de los objetivos de esta Política, la Dirección de la escuela está comprometida en cumplir y hacer cumplir, todos los conceptos definidos en nuestro Sistema de Gestión de Calidad (en adelante **SGC**) ISO 9001:2015 y en el desarrollo de sus procesos formativos, con el objetivo de alcanzar la satisfacción de todas las partes interesadas. Además, considera el contexto de la escuela y evalúa los riesgos y oportunidades.

Misión. Iniciar alumnos amateurs en el arte de la cocina y formar a profesionales del sector de la hostelería y turismo. Colaborar con el entorno empresarial para formar conjuntamente a los futuros profesionales.

Visión. Convertirse en una escuela de referencia tanto para alumnos como para cocineros con experiencia y amantes de la cocina que deseen profesionalizarse.

Valores. Pasión por la gastronomía, ambiente agradable, creatividad e innovación culinaria, respeto por los ingredientes, compromiso, trabajo en equipo y colaboración, integridad y ética profesional, así como la igualdad.

Para llegar a ello se han definido los siguientes principios con relación a los Objetivos de Calidad:

- Asumir la responsabilidad y obligación de fijar la gestión de la calidad como fin último de nuestro trabajo diario, y promover la mejora continua del mismo.
- Tener un compromiso claro con nuestros principales clientes (el alumnado) y enfocarnos hacia ese alumnado, asegurando su satisfacción y que cumplimos los requisitos exigidos.
- Fijar unos indicadores útiles y compatibles con la escuela para evaluar el SGC, y realizar un seguimiento sistemático de los mismos para asegurarnos de que logramos los resultados previstos.
- Proporcionar a docentes, alumnado y demás "clientes" del Aula Culinaria la mayor atención e información posible, asegurándonos que todos los miembros de la escuela tienen acceso a la documentación que necesiten del SGC.
- Realizar un seguimiento y evaluación de la satisfacción de clientes en relación a los servicios que prestamos, con la finalidad de identificar nuevas líneas de mejora.
- Cumplir con la legislación y reglamentación que afecta a la escuela, así como cualquier otro requisito que sea de aplicación a nuestras actividades y servicios.
- Establecer anualmente planes de mejora, que aseguren la continua eficacia del sistema de gestión y su mejora continua.
- Formar e informar a todos nuestros proveedores y colaboradores para que aplique siempre estos principios, así como concienciarles de la importancia de su trabajo para la satisfacción de nuestros clientes y para la identificación y establecimiento de acciones de mejora.

La presente Política de Calidad es comunicada a todo el personal de la escuela y aquellos colaboradores externos que trabajan en nuestro nombre o aquellos interesados. Igualmente, esta Política será revisada periódicamente por la Dirección de la escuela con el fin de comprobar que es adecuada a la actividad que desarrollamos.

Directora Escuela
Lola García Oliver