

ACUERDO DE ESTANCIA DEL ESTUDIANTE

Las personas que solicitan el beneficio de un convenio de prácticas deben estar obligatoriamente inscritas y participar realmente en un ciclo de formación o de educación, donde se autorice la realización de unas prácticas de formación en una empresa. El acuerdo puede ser impugnado por la inspección del trabajo en un control dentro de la empresa, bien a petición del practicante. El juez puede entonces proceder a una recalificación del contrato de trabajo si no se cumplen las condiciones de las prácticas

Los extranjeros que no pertenecen a la unión europea y al espacio económico europeo disponen de una autorización de residencia marcada como "practicante" y/o "practicante". No pueden ejercer alguna actividad remunerada en el país. No se les permite permanecer en el territorio francés al final de su pasantía.

ARTICULO 1: LAS PARTES

EMPRESA DE INICIO

Nombre: **LA VILLA NAVARRE**

Representada por: Mr. Stéphane CARELLA

Como: Director General

Dirección: 59 Avenue Trespoey - 64000 PAU - France

Teléfono: +33 5 59 14 65 65 e-mails: brosse.p@wanadoo.fr

N° SIRET Empresa: 53294685200011

Actividad Empresarial: Hotel y Restaurante

PRACTICANTE

Nombre: **DAVILA ROJAS Zait**

Fecha y Lugar de nacimiento: 11 de Enero de 1993, en Toluca, Estado de México, México

Nacionalidad: Mexicana

Dirección: Cuitláhuac 200 San Juan de las Huertas, CP.-51370_Zinacantepec, Estado de México, México

Teléfono: +52 (722) 190 91 36 / Móvil: +521 72 25 98 93 53

e-mail: zait93.11@gmail.com

INSTITUCIÓN DE ENSEÑANZA U ORGANISMO DE FORMACIÓN

Nombre: **Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México**

Representado por: M. en A. Elizabeth LOPEZ CARRE, Directora

Dirección: Ciudad Universitaria, Cerro de Coatepec S/N, Toluca de Lerdo, Estado de México

Teléfono +52 (722) 2151333 ext. 303 / e-mail: ftur@uaemex.mx

ARTÍCULO 2- ESTUDIOS

Nombre de la Carrera en Formación: Licenciatura en Gastronomía

Duración: 5 años

Nivel de preparación alcanzado: 5to año

Diploma preparado o calificación bajo: Licenciado en Gastronomía



ARTÍCULO 3- DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE ESTANCIAS

El curso tiene como objeto garantizar la aplicación práctica de los conocimientos teóricos del practicante. El empresario debe asignar al practicante de acuerdo con la organización educativa o de formación, las tareas y responsabilidades directamente relacionadas con las habilidades y competencias que se prepararon en la formación.

Las partes acuerdan que se estableció el programa de formación que se menciona a continuación para permitir al practicante aplicar los conocimientos teóricos adquiridos durante su formación universitaria en la Licenciatura en Gastronomía: administración de hoteles y restaurantes, contabilidad/finanzas aplicadas a los hoteles, práctica de alimentos y bebidas, enología, marketing y comunicación, planificación de eventos, cultura de la comida internacional y mexicana, salud y ética, gestión de costes, Inglés y Francés nivel II y III.

Asimismo, acuerdan que el practicante será integrado con el personal de cocina para aprender las funciones de un ayudante de cocina; dependiendo de las habilidades que el practicante demuestre y adquiera la lengua francesa, podrá tener su cambio en la jerarquía de la brigada y descubrir otras áreas como por ejemplo la pastelería.

No obstante lo anterior, se le pedirá al practicante participar y/u observar:

- La gestión del inventario
- Gestión de pedidos
- Controlar los costos de los bienes
- El control de calidad y la higiene
- La dirección de un equipo
- La puesta a punto "mise en place" de eventos especiales

Las partes convienen en que los funcionarios que serán responsables de la supervisión y cumplimiento de la ejecución del presente acuerdo, son lo que se mencionan a continuación, o quienes en lo sucesivo los sustituyan:

- **POR LA INSTITUCIÓN DE ENSEÑANZA U ORGANISMO DE FORMACIÓN:** L. en T. Maribel GARCIA GONZÁLEZ, Jefa del Departamento de Estancias Profesionales
- **POR LA EMPRESA DE INICIO:** Sr. Patrick BROSSE, Jefe de Cocina.

ARTICLE 4 - ORGANIZACION DE LA DURACIÓN DE LA ESTANCIA

Duración: **5 meses**

Desde: **01/02/2015** Hasta: **31/06/2015**

Debe corresponder a la encontrada en los estudios o formación.

En caso de cambio de las fechas previstas:

Cambiar las fechas del curso dará lugar a una enmienda al presente Acuerdo. El curso podrá ser renovado por la enmienda, con sujeción al tiempo máximo permitido.

Lugar(s) donde se hace las prácticas: 59 Trespoev Avenue - 64000 Pau - Francia



Horarios de presencia del Practicante

	Por la tarde	Por la noche
Lunes	Descanso	Descanso
Martes	9:45-11:00 horas. 11:45-15:00 horas.	19:30-22:00 horas.
Miércoles	9:45-11:00 horas. 11:45-15:00 horas.	19:30-22:00 horas.
Jueves	9:45-11:00 horas. 11:45-15:00 horas.	19:30-22:00 horas.
Viernes	9:45-11:00 horas. 11:45-15:00 horas.	19:30-22:00 horas.
Sábado	9:45-11:00 horas. 11:45-15:00 horas.	19:30-22:00 horas.
Domingo	Descanso	Descanso

Incluyendo 1 hora de descanso del almuerzo por día.

Las partes convienen que el practicante no podrá exceder de 35 horas de prácticas por semana.

ARTÍCULO 5 - AUSENCIAS

Durante la pasantía, el pasante tiene autorización para ausentarse para asistir a clases en la escuela, en el caso de que curse sus estudios cerca del establecimiento de prácticas. Las fechas de estos posibles cursos deben ser puestos en conocimiento del supervisor.

En caso de que el practicante tuviera una inasistencia por razones de salud, deberá presentar un certificado médico para justificar la falta. Todas las inasistencias deberán ser justificadas mediante un certificado médico.

ARTÍCULO 6 – RESPETO DEL REGLAMENTO INTERNO

El practicante debe permanecer en el sistema escolar correspondiente, quedando bajo la autoridad y responsabilidad de la directora de la institución.

Sin embargo, durante su pasantía, el practicante está obligado a cumplir las condiciones de funcionamiento de la empresa de acogida. Es, por tanto, sujeto a las normas de la institución de acogida, incluida la higiene, la seguridad y los horarios.

El practicante deberá:

- Llevar a cabo su misión y estar disponible para las tareas encomendadas;
- Respetar las normas de la empresa, sus códigos y su cultura;



- Respetar los requisitos de confidencialidad establecidos por la empresa.

Durante las prácticas el practicante está sujeto a la disciplina de la empresa, en particular con respecto a las citas médicas y horarios.

Cualquier infracción de la disciplina puede resultar en la ruptura de las prácticas en las condiciones establecidas en el artículo 10.

El practicante se compromete a:

- No divulgar la información obtenida por él, menos que sea aprobado por la empresa;
- No hacer copias del software propiedad de la empresa o crear alguno que derive del sistema de software propiedad de la empresa.

ARTÍCULO 7: SUBSIDIOS Y PRESTACIONES EN ESPECIE

La formación no tiene lugar en el marco de un contrato de trabajo. El practicante no puede reclamar un salario de la empresa que aloja.

7.1 Gratificación.

Al final de la pasantía, el pasante recibirá un bono por un monto que no exceda del 12.5% (doce punto cinco por ciento) del límite de tiempo para la seguridad social, multiplicado por el número de horas de asistencia, obteniendo una cantidad mensual de € 436.05 (cuatrocientos treinta y seis euros 05/100 euros), que es de 12,5 % de € 23-el valor horario máximo de la Seguridad Social, en vigor desde el orden de 30/12/2011-H 151, multiplicado por 67 la asistencia mensual equivalente a 35 horas de cobertura por semana.

En este contexto, el bono estará exento de aportes y contribuciones.

7.2 Ventajas.

Beneficios ofrecidos (no deducibles de otras asignaciones y gratificaciones):

- Alojamiento para la duración del curso
- Comidas (almuerzo y cena)

ARTÍCULO 8: SEGURIDAD SOCIAL

El practicante debe estar asegurado de enfermedad, maternidad, invalidez y accidentes de trabajo, por lo cual contratará un seguro médico privado con **ACS: Calle de l'Université 153 C.P. 75007 París, Francia**, se agrega al presente documento las condiciones del seguro médico Globe Partner ,ACS, como **anexo UNO**.

Las partes convienen que el practicante también es un beneficiario de la legislación sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, de conformidad con el artículo L. 412-8 del Código de la Seguridad Social.

En este caso, cuando la gratificación que recibe es igual o inferior al umbral del 12.5% (doce punto cinco por ciento) del límite de tiempo para la seguridad social, multiplicado por el número de horas



trabajadas, la remuneración prevista en la legislación de compensación trabajo y enfermedades profesionales con el apoyo de la institución educativa. Cuando el bono supera este umbral, las contribuciones que pagan en la fracción de exceso, la protección del practicante, el número de miembros de aprendices y la notificación de los accidentes y enfermedades profesionales a la caja del seguro de salud del lugar de residencia del estudiante la responsabilidad de la empresa de acogida.

En el caso de un accidente o durante el parto o durante el viaje, el jefe de la empresa se compromete a enviar el informe del accidente a la directora de la institución educativa en el día en que el accidente ocurrió a más tardar dentro de las 24 horas siguientes al hecho. La declaración de la directora de la institución educativa o de uno de sus empleados deben hacerse por correo certificado al fondo de primaria del centro de salud a la que pertenece la institución educativa con acuse de recibo dentro de 48 horas excepto los domingos y los seguros días de fiesta.

ARTÍCULO 9: RESPONSABILIDAD CIVIL

El practicante y la empresa de inicio deben haber comprado uno y el otro seguro de "responsabilidad" de una compañía de seguros de su elección.

Responsabilidad civil

La empresa de inicio deberá tomar las medidas necesarias para asegurar su responsabilidad cada vez que se requiera.

- En caso de contratar un seguro especial: deberá cubrir su responsabilidad en relación con el practicante.
- En los casos de simple conclusión de una enmienda a la póliza de seguro de la empresa u organización: Adjuntará al contrato de seguro "responsabilidad civil empresa" o "responsabilidad civil profesional", que la empresa tiene ya contratado, un adendum que incluya al practicante dentro de la póliza que la empresa ya tiene.

La empresa de inicio certifica que el practicante tiene un seguro que cubre la responsabilidad personal por la duración de las prácticas objeto del presente documento, con ACS: Calle de l'Université 153 C.P. 75007 París, Francia.

No obstante lo anterior, el jefe de la empresa de inicio podrá adquirir un seguro de responsabilidad civil del practicante por daño durante o con ocasión de su estancia en la empresa.

ARTÍCULO 10 – INTERRUPCIÓN, RUPTURA

10.1 Ruptura por iniciativa del practicante

El practicante podrá terminar o rescindir el presente acuerdo de prácticas tras informar su decisión a su tutor en la empresa de inicio y al responsable de la formación académica de la institución de enseñanza.

10.2 La suspensión o interrupción por razones médicas

Las prácticas podrán ser suspendidas o canceladas por razones médicas. En este caso, se realizará la enmienda o instrumento correspondiente.



10.3 Ruptura por incumplimiento de la disciplina

En caso de incumplimiento en la disciplina de la empresa por parte del practicante, el empresario se reserva el derecho de terminar la pasantía previa notificación que para tal efecto le realice a la directora de la institución de enseñanza.

ARTÍCULO 11: EVALUACIÓN DEL CURSO

Al final de las prácticas:

- El practicante está obligado a proporcionar a la institución de enseñanza un informe completo de prácticas, con copia a la empresa de inicio,
- La empresa de inicio expedirá al practicante antes del término de sus prácticas, un certificado de formación, quien deberá enviarlo o llevarlo directamente a la institución de enseñanza.
- Digo certificado deberá indicar los progresos realizados respecto a los objetivos iniciales y las competencias adquiridas durante las prácticas.

Hecho en la Ciudad de Toluca, Estado de México, por triplicado, a los **diecisiete** días del mes de **diciembre** del año **dos mil catorce**.

LEÍDO Y APROBADO

SR. STÉPHANE CARELLA
DIRECTOR DE LA EMPRESA DE INICIO

LEÍDO Y APROBADO

M. EN A. ELIZABETH LÓPEZ CARRÉ
DIRECTORA DE LA INSTITUCIÓN DE
ENSEÑANZA

VIL
Hôte
Spa
59.000 PAU
14 65 65
N° Siren. RCS PAU 532 946 852

LEÍDO Y APROBADO

ZAIT DAVILA ROJAS
PRACTICANTE

Referido por:
Embajada de Francia en México directo del departamento No. 64

