LE CORDON BLEU® MADRID

Solicitud de Admisión
Alumnos nacionales

INFORMACIÓN PERSONAL

Rellenar este formulario en mayúscula.

Sexo: ☐ Masculino ☐ Femenino

Nombre (igual que pasaporte): _____

Apellidos (igual que pasaporte): _____

Dirección: _____

_____

Ciudad: _____

Provincia: _____

Código postal: _____ País: _____

Teléfono móvil (añadir prefijo): _____

Teléfono fijo (añadir prefijo): _____

1ª Nacionalidad: _____

2ª Nacionalidad: _____

Nº Pasaporte/DNI: _____ Válido hasta: _____

Nº NIE: _____ Válido hasta: _____

Fecha de nacimiento (día/mes/año): _____

E-mail: _____

CONTACTO DE EMERGENCIA

Relación o parentesco: _____

Nombre: _____

Apellidos: _____

Dirección: _____

_____

Ciudad: _____

Provincia: _____

Código postal: _____ País: _____

Teléfono móvil (añadir prefijo): _____

Teléfono fijo (añadir prefijo): _____

E-mail: _____

¿CÓMO NOS HA CONOCIDO?

☐ Internet ☐ Prensa ☐ Amigos

☐ Radio ☐ TV ☐ Prestigio

☐ Otros: _____

¿Ha asistido a alguna jornada de puertas abiertas?

☐ No ☐ Sí , indique cuál: _____

¿Quiere recibir información sobre Le Cordon Bleu Madrid mediante medios electrónicos?

☐ Sí ☐ No

CONVALIDACIONES

¿Ha finalizado un Grado Superior en Dirección de Cocina?

☐ Sí ☐ No

CHECK LIST – DOCUMENTACIÓN NECESARIA:

☐ Solicitud de admisión cumplimentada y firmada

☐ Carta de motivación (300-600 palabras)

☐ Fotocopia de Pasaporte/DNI en vigor

☐ Fotografía actual con fondo blanco

Si procede:

☐ Fotocopia NIE/ Permiso de residencia en Europa

☐ Certificado oficial Nivel B2 de español o inglés

☐ Fotocopia de los documentos que acrediten haber cursado un Grado Superior en Dirección de Cocina o algún certificado en otra escuela de Le Cordon Bleu

FORMACIÓN ACADÉMICA

Describa brevemente los estudios realizados hasta la fecha y las instituciones donde los ha cursado.

_____

_____

_____

_____

DATOS PROFESIONALES

Describa brevemente su experiencia profesional hasta la fecha: empresa, cargo, periodo de tiempo y país.

_____

_____

_____

_____

VISADO

(Solo para estudiantes extranjeros no comunitarios).

¿Necesita visado de estudiante?

☐ Sí, necesito visa de estudiante.

☐ No. Indique razón:

☐ Visa de turista (Estancia en España inferior a 90 días)

☐ Visa de estudiante Válido hasta: _____

☐ NIE Válido hasta: _____

☐ Pasaporte europeo Válido hasta: _____

☐ Permiso de residencia europeo Válido hasta: _____

☐ Otros: _____

INFORMACIÓN MÉDICA

¿Tiene alguna condición médica o discapacidad?*
(Incluyendo alergias, embarazo, dislexia o dificultad de aprendizaje).

☐ No ☐ Sí, por favor indique más detalles:

_____

_____

**Ver cláusula de protección de datos en la página 5.*

PROGRAMA

1. Seleccione el programa*:

☐ Grand Diplôme®

(1020 horas- 9 meses)

Reserva:	1.500 €
Matrícula:	41.790 €
Precio Total:	**43.290 €**

☐ Diploma de Cocina = ☐ Certificado Básico + ☐ Certificado Intermedio + ☐ Certificado Superior

	Diploma de Cocina (600 horas)	Certificado Básico (200 horas)	Certificado Intermedio (200 horas)	Certificado Superior (200 horas)
Reserva:	1.500 €	500 €	500 €	500 €
Matrícula:	23.970 €	9.004 €	9.004 €	9.004 €
Precio Total:	**25.470 €**	**9.504 €**	**9.504 €**	**9.504 €**

☐ Diploma de Pastelería = ☐ Certificado Básico + ☐ Certificado Intermedio + ☐ Certificado Superior

	Diploma de Pastelería (420 horas)	Certificado Básico (140 horas)	Certificado Intermedio (140 horas)	Certificado Superior (140 horas)
Reserva:	1.500 €	500 €	500 €	500 €
Matrícula:	19.650 €	7.330 €	7.330 €	7.330 €
Precio Total:	**21.150 €**	**7.830 €**	**7.830 €**	**7.830 €**

☐ Diploma de Cocina Española = ☐ Certificado Básico + ☐ Certificado Intermedio + ☐ Certificado Superior

	Diploma de Cocina Española (420 horas)	Certificado Básico (140 horas)	Certificado Intermedio (140 horas)	Certificado Superior (140 horas)
Reserva:	1.500 €	500 €	500 €	500 €
Matrícula:	15.816 €	5.818 €	5.818 €	5.818 €
Precio Total:	**17.316 €**	**6.318 €**	**6.318 €**	**6.318 €**

☐ Diploma de Pastelería Plant Based (260 horas) / ☐ Diploma de Cocina Plant Based (260 horas)

	Pastelería Plant Based 1 PBD*	Pastelería Plant Based 2 PBD*	Cocina Plant Based 1 PBD + AA	Cocina Plant Based 2 PBD + AA
Reserva:	500 €	500 €	500 €	500 €
Matrícula:	8.000 €	7.100 €	7.000€	6.300 €
Precio Total:**	**8.500 €**	**7.600 €**	**7.500 €**	**6.800 €**

**1 PBD= tanto de Cocina como de Pastelería; 2 PBD= Cocina + Pastelería*

***Precio por diploma*

☐ Convalidaciones**

	☐ Convalidación de Cocina	☐ Convalidación de Pastelería	☐ Convalidación de Cocina Española	☐ Convalidación de Grand Diplôme
	Certificado Intermedio + Certificado Superior (400 horas)	Certificado Intermedio + Certificado Superior (280 horas)	Certificado Intermedio + Certificado Superior (280 horas)	Certificado Intermedio + Certificado Superior (680 horas)
Reserva:	1.000 €	1.000 €	1.000 €	1.000 €
Matrícula:	16.037 €	13.445 €	10.754 €	28.187 €
Precio Total:	**17.037 €**	**14.445 €**	**11.754 €**	**29.187 €**

Precios aplicables hasta el 30 de junio de 2027.

2. Seleccione:

CONVOCATORIA:

- ☐ Enero
- ☐ Abril
- ☐ Julio
- ☐ Agosto
- ☐ Octubre

MODALIDAD:

- ☐ Estándar
- ☐ Intensiva *(solo julio/agosto)*
- ☐ Fin de semana *(solo octubre)*

AÑO: .....

* Consultar convocatorias y horarios con el departamento de Admisiones.
- Se deberá comenzar por el Certificado Básico salvo en casos de convalidación.
- En la matriculación por Diploma, los certificados deberán cursarse de manera consecutiva.

** Para iniciar el proceso de convalidaciones, es indispensable consultar previamente con el departamento de Admisiones.

NORMATIVA DE ADMISIONES, MATRÍCULA Y FORMA DE PAGO

1. PROCESO DE ADMISIÓN Y RESERVA DE PLAZA

1.1. La documentación necesaria para solicitar plaza es:

- Ser mayor de dieciocho (18) años.
- Para aquellos alumnos cuya lengua materna no sea el castellano o el inglés, será imprescindible acreditar un conocimiento del idioma español o inglés, tanto hablado como escrito, suficiente a juicio de Le Cordon Bleu Madrid, que permita a los alumnos poder seguir las clases sin dificultad y hacerse comprender por sus profesores. Si la Escuela lo considera oportuno, podrá solicitar al alumno el certificado de haber obtenido el Nivel B2 (marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza y evaluación - MCERL) de español o inglés. En ocasiones se recomendará al alumno que tome clases de español o inglés con anterioridad al comienzo del programa o durante el mismo.
- Formulario de admisión cumplimentado y firmado, incluido en el presente documento.
- Fotocopia del DNI o Pasaporte y NIE en vigor (en su caso).
- Una fotografía actual con fondo blanco.
- Carta de motivación en español o en inglés.
- El alumno deberá presentar todos los documentos de admisiones en el idioma en el que vaya a realizar el curso.
- Si procediera, fotocopia de los documentos que acrediten haber cursado un Grado Superior en Dirección de Cocina o algún certificado o diploma en alguna otra escuela Le Cordon Bleu en la que se cursen Ciclos Clásicos*. Esta información será contrastada con Le Cordon Bleu Internacional.

1.2. Entrevista:

- Una vez recibida la solicitud, se valorará y se citará al candidato para una entrevista personal. Los residentes fuera de Madrid podrán hacer dicha entrevista por teléfono o videoconferencia.
- Toda información proporcionada por los miembros de Le Cordon Bleu Madrid, sobre la Escuela y sus programas, ya sea verbal o escrita, se entenderá como facilitada de buena fe. Si para el alumno fuese determinante cualquier información a la hora de matricularse, deberá confirmarla antes de aceptar la normativa, a fin de evitar posibles errores.

1.3. Admisión. El alumno que se presente al proceso de admisión debe tener en cuenta que:

- La documentación para la admisión debe estar cumplimentada y ser legible.
- La carta de motivación deberá estar escrita por el solicitante. Se tendrá especialmente en cuenta la motivación de los alumnos por estudiar en la Escuela, así como sus futuras aspiraciones.
- La experiencia en el sector no es necesaria.
- La aceptación de la solicitud de admisión solo se producirá si, junto al resto de la documentación, se recibe firmada la "Normativa de admisiones, matrícula y forma de pago".
- Tras la valoración del comité de Admisión, el alumno recibirá una carta por correo electrónico con la decisión final. En caso de ser admitido, se le enviarán los pasos a seguir para reservar su plaza.
- En caso de resultar no admitido, el candidato podrá solicitar una nueva entrevista de admisión en un plazo de tres (3) días hábiles desde la declinación formal de la solicitud ante la Dirección de la Escuela, cuya nueva decisión será final e irrevocable.
- Los alumnos que soliciten la admisión en los diplomas de Cocina, Pastelería, Cocina Española, así como en el Grand Diplôme®, deberán tener en cuenta que los citados cursos son considerados como un único programa y no serán tratados para ningún procedimiento como certificados individuales; es decir, el alumno deberá cursar todos los certificados de manera consecutiva, siempre que las circunstancias de la Escuela lo permitan. De no cursarlos de manera consecutiva, deberá de pagar una penalización por división de diploma.
- El alumno que se matricule en la modalidad de certificados deberá notificar por escrito su interés de continuar cursando los niveles posteriores al departamento de Admisiones, que evaluará cada solicitud teniendo en cuenta la disponibilidad de plazas en el momento de la misma.
- Una vez iniciado el curso, no se podrá cambiar a la modalidad de diploma.
- El Diploma no está disponible para la modalidad de fin de semana.
- Para aquellos alumnos de nacionalidad no comunitaria que precisen de visado de estudios, solo se admitirán a trámite las solicitudes de admisión recibidas antes de las ocho (8) semanas previas al inicio del programa. Deberán tener en consideración durante el proceso de admisión y matrícula el punto 2.5 de este documento (Visado de estudios).
- Le Cordon Bleu Madrid se compromete a evaluar todas las solicitudes de forma ética y responsable.

1.4. Convalidaciones:

- Podrán acceder al proceso de convalidación del certificado básico de Cocina, Cocina Española o Pastelería, aquellos alumnos que presenten una copia compulsada que acredite haber obtenido el Grado Superior en Dirección de Cocina o que posean más de 5 años de experiencia laboral demostrable en el ámbito profesional de la disciplina a convalidar.
- Los alumnos que deseen optar a la convalidación de sus estudios tendrán que superar una entrevista personal con uno de los chefs de la Escuela para poder incorporarse al certificado intermedio de Cocina, Cocina Española o Pastelería.
- En caso de resultar apto, podrá escoger el programa y la convocatoria que se desee, estando esto supeditado al número de plazas disponibles.
- La admisión tendrá vigencia de un año desde la realización de la entrevista.

1.5. Firma de la "Normativa y procedimientos académicos y administrativos":

- Junto con la "Carta de Admisión", el alumno recibirá la "Normativa y Procedimientos Académicos y Administrativos de Le Cordon Bleu Madrid" para su lectura y aceptación mediante firma, que deberá ser remitida a la Escuela por correo electrónico.
- Ninguna "Reserva de plaza" será admitida sin la firma de dicho documento.

1.6. Pago de la "Reserva de plaza":

- El alumno deberá hacer efectivo el pago y notificarlo fehacientemente a Le Cordon Bleu Madrid, mediante remisión del justificante de pago de la cantidad señalada en concepto de "Reserva de plaza", en el plazo de diez (10) días naturales desde la notificación de su admisión por parte de Le Cordon Bleu Madrid (500€ Certificado / 1.500€ Diploma).
- Los pagos se harán siempre en euros, por transferencia bancaria, tarjeta de crédito o débito, o Flywire.
- Deberá asegurarse de que en la transferencia bancaria figure su nombre y el programa que va a cursar en el concepto.
- A efectos de cumplimiento del plazo anteriormente citado, no se tendrán en cuenta los pagos que no sean debidamente comunicados a Le Cordon Bleu Madrid.
- La "Reserva de plaza" no será reembolsable en ningún caso.
- La Escuela informará al alumno de la recepción del pago y notificará que se ha hecho efectiva la "Reserva de plaza".
- De no recibir el pago en el tiempo y forma establecido, la Escuela no podrá garantizar la disponibilidad de plaza en dicho programa y convocatoria.
- El alumno de nuevo ingreso que quiera aplazar su "Reserva de plaza" hasta una convocatoria posterior podrá hacerlo, siempre y cuando lo solicite por escrito con al menos ocho (8) semanas de antelación al inicio del programa, es decir, antes de la fecha limite indicada por la Escuela para el pago de la "Matrícula". De no ser así, perderá la Reserva de plaza.
- Dicha "Reserva de plaza" solo podrá trasladarse una vez, a una de las cuatro (4) convocatorias consecutivas a la solicitada inicialmente; y en exclusiva para los programas de Cocina, Pastelería, Cocina Española, y Grand Diplôme®, independientemente de su modalidad de horario.
- Si el programa finalmente no se pudiera ofrecer por número insuficiente de alumnos u otros motivos fundados a juicio de Le Cordon Bleu Madrid, se procedería a la devolución de la "Reserva de plaza".

2. PROCESO DE MATRÍCULA

2.1. Pago de la "Matrícula":

- Una vez el alumno ha hecho efectiva su "Reserva de plaza" según el procedimiento arriba indicado, recibirá toda la documentación necesaria para formalizar su "Matrícula".
- La matriculación deberá formalizarse ocho (8) semanas antes de la fecha de inicio del programa indicado por la Escuela.
- Si un solicitante no hiciera el pago en tiempo y forma, según el punto anterior, la Escuela liberaría su plaza y le daría de baja en el programa reservado. El importe abonado por el alumno como "Reserva de plaza" no sería reembolsado en ningún caso. El comité de Admisión valorará los casos extraordinarios y podrá ofrecer plaza para la siguiente convocatoria en la que haya vacantes, siempre y cuando considere las causas de la baja suficientemente justificables.
- Todos los gastos bancarios derivados de la transferencia, incluidos aquellos gastos que se deriven de la devolución de la "Matrícula" si existiera, correrán a cargo del alumno.
- El alumno que sea admitido con menos de ocho (8) semanas de antelación al comienzo del programa, tendrá que abonar la "Reserva de plaza" y la "Matrícula" en la fecha indicada por la Escuela.
- No se aceptarán matriculaciones de alumnos extranjeros no comunitarios que precisen visa de estudios con menos de ocho (8) semanas de antelación.

Firma del alumno:

.....

* Entendiendo por Ciclos Clásicos los programas de Cocina y Pastelería, tanto los diplomas, como los certificados.

2.2. Aplazamiento de "Matrícula" para alumnos de nuevo ingreso:

- Aquellos que hayan abonado en tiempo y forma la "Reserva de plaza", y hayan efectuado cualquier otro pago en concepto de "Matrícula", podrán aplazar dicha matrícula hasta otra convocatoria, siempre y cuando haya plaza y lo solicite por escrito con al menos ocho (8) semanas de antelación al inicio del programa.
- Los alumnos solo podrán aplazar su "Matrícula" en una ocasión sin incurrir en costes extraordinarios, salvo en el caso de que se haya producido una subida de precio en el programa. La "Matrícula" podrá aplazarse un periodo máximo de un año partiendo de la fecha de inicio del programa correspondiente, exclusivamente en las especialidades de Cocina, Pastelería, Cocina Española y Grand Diplôme®, independientemente de la modalidad de horario.
- Si la Escuela no pudiese ofrecer plaza en el periodo estipulado, todos los importes abonados se devolverán al alumno, a excepción de la "Reserva de plaza". Los gastos derivados de los cobros de comisiones por parte del banco correrán a cargo del alumno.

2.3. Cancelación:

- Un alumno que notifique por escrito su baja con un mínimo de ocho (8) semanas de antelación al comienzo del programa, tendrá derecho al reembolso de las cantidades satisfechas con excepción del pago correspondiente a la "Reserva de plaza" y en exclusiva para los programas de Cocina, Pastelería, Cocina Epañola y Grand Diplome®. Ninguna cantidad será reembolsada si la notificación de la baja se produce fuera de los plazos estipulados a tales efectos, a excepción de:

1. Que el grupo no se pueda abrir por número insuficiente de alumnos o por otros motivos fundados a juicio de la Escuela.
2. Que el visado de estudios sea denegado, siempre y cuando el alumno pudiera demostrar que presentó la documentación completa y correctamente en el Consulado o Embajada, al menos ocho (8) semanas antes del inicio de las clases. Para ello el alumno tendrá que presentar justificante por escrito de la institución española que le denegó el visado, junto con las razones de dicha resolución. Los alumnos extranjeros no comunitarios tendrán que tener en consideración durante el proceso de admisión y matrícula el punto 2.5 de este documento (Visado de estudios).
3. Que se produzcan casos de emergencia médica, fallecimiento de algún familiar de primer grado, desastre natural, etc. En estos casos será necesario aportar por escrito los justificantes que puedan dar derecho al reembolso de la totalidad del importe de la matrícula abonado. El comité de Admisión valorará estos casos extraordinarios y comunicará al alumno su decisión, que será final e irrevocable (ninguna de estas circunstancias extraordinarias será aplicable a bajas producidas una vez comenzadas las clases).

- Una vez iniciado un curso, tanto si es en la modalidad de Certificado, como en la de Diploma o Grand Diplôme®, no aplica en ningún caso el reembolso del mismo.
- El reembolso de las cantidades previamente abonadas se realizará a favor del alumno matriculado.

2.4. Certificado de "Matrícula":

- Una vez que el alumno haya abonado la "Matrícula", recibirá el "Certificado de matrícula". Dicho documento será imprescindible para la solicitud del visado de estudiante de aquellos alumnos internacionales no comunitarios que lo precisen.

2.5. Visado de estudios:

- La obtención de dicho visado, como su renovación, serán responsabilidad del alumno.
- Los estudiantes internacionales no comunitarios tendrán que solicitar un visado de estudios a la Embajada o Consulado español acreditado en su país. Para solicitar dicho visado será imprescindible presentar la documentación que la institución española requiera, junto con el "Certificado de matrícula" y la "Carta de Admisión" original, que serán emitidos por la Escuela, una vez abonadas la "Reserva de plaza" y la "Matrícula".
- Es recomendable iniciar los trámites de visa con al menos tres (3) meses de antelación a la fecha de inicio del programa. De lo contrario, el visado podría no ser expedido a tiempo.

2.6. Seguro de accidentes, enfermedades y repatriación:

- El alumno deberá estar cubierto con un seguro de accidentes y enfermedades durante sus estudios.
- El alumno será responsable de la búsqueda, selección y contratación de dicho seguro.

2.7. Fechas de inicio y fin:

- El departamento de Admisiones indicará al alumno la fecha de inicio y fin de cada certificado. Dentro de este periodo estarán comprendidos los exámenes y la graduación. (Consultar las fechas con el departamento de Servicios al estudiante).

2.8. Jornada de Orientación:

- Todos los alumnos de nuevo ingreso deberán asistir obligatoriamente a la Jornada de Orientación el día especificado por la Escuela.

2.9. Horarios:

- El horario para alumnos de nuevo ingreso será proporcionado el primer día de clase en la Jornada de Orientación.

3. PROCESO DE MATRÍCULA PARA CERTIFICADOS INTERMEDIOS Y SUPERIORES

- El proceso para el pago de la "Reserva de plaza" y la "Matrícula" de aquellos alumnos que estudien en la modalidad de certificados y quieran continuar con los niveles de Certificado Intermedio y Certificado Superior, será el mismo que el anteriormente descrito. Por lo tanto, el alumno tendrá que manifestar su interés al departamento de Admisiones, indicando la convocatoria y el programa concreto en el que desea obtener plaza, para que puedan confirmarle si existe disponibilidad. En caso de que la hubiera, recibirá la "Carta de admisión", para realizar el pago de la "Reserva de plaza" y la "Matrícula", en los tiempos y formas descritos anteriormente.
- El número de aperturas de grupo por trimestre para cada uno de los programas y niveles es potestad de la Escuela, pudiendo corresponderse o no con el número de grupos abiertos para el nivel anterior.

4. SUSPENSOS E INTERRUPCIÓN DE ESTUDIOS

1. **Alumnos que estén cursando por certificados**: el alumno que suspenda un certificado y haya pagado el siguiente nivel podrá aplicar las cantidades abonadas a la repetición del certificado suspendido (ya sea parcial o completa) o cursar otra especialidad, a escoger entre Cocina, Pastelería y Cocina Española, independientemente de su modalidad de horario. En ningún caso podrá obtener el reembolso de dichas cantidades.
2. **Alumnos que estén cursando diploma**: el alumno que curse el nivel básico, intermedio o superior del diploma tendrá que repetir el certificado suspenso en la siguiente convocatoria con plaza disponible (repetición parcial o completa). Para completar el diploma tendrá que cursarlo de manera consecutiva tras la repetición. El coste de la repetición se regularizará en el tiempo y forma descrito por el departamento de Admisiones.
3. **Alumnos que estén cursando Grand Diplôme®**: quedará a elección del alumno continuar con la especialidad aprobada o repetir el programa suspenso (repetición parcial o completa); en ambos casos, cursando de manera consecutiva tanto la repetición como los certificados restantes. El coste de la repetición se regularizará en el tiempo y forma descrito por el departamento de Admisiones.

Todas las repeticiones estarán condicionadas a la disponibilidad de plazas.

El Grand Diplôme® y los diplomas no son susceptibles a división. Aquellos alumnos matriculados en dichos programas que necesiten hacerlo por razones extraordinarias deberán dirigirse por escrito a la Dirección del Departamento de Servicios al Estudiante, remitiendo los documentos que acrediten tal circunstancia. Será el Comité Académico quien decida la viabilidad o no de cada caso. De no haber concesión y querer continuar con dicha división, los alumnos deberán abonar el importe de la regularización.

5. INFORMACIÓN MÉDICA

Dada la exigencia física de nuestros programas, los riesgos inherentes al manejo de los utensilios y al uso de las instalaciones, es necesario que el alumno de nuevo ingreso declare en su entrevista de admisión cualquier patología, minusvalía, física o psicológica, que pudiera afectar a su participación en cualquiera de las clases. De no ser así, la Escuela no se hará cargo de ninguna de las consecuencias que pudieran derivar de su omisión. Se recomienda a todos los alumnos que, ante la duda, consulten cualquier posible caso durante el proceso de admisión.
El comité de Admisiones valorará de forma individual la admisión de los alumnos que realicen dicha declaración, comunicándoles en el plazo de cinco días laborables, su decisión, que será final e irrevocable.

A completar por el departamento de Admisiones:

☐ Nada que declarar ☐ Ver informe

6. ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN

Una vez cumplimentada la solicitud de admisión y firmada la "Normativa de admisiones, matrícula y forma de pago", debe remitir los documentos escaneados a:

Le Cordon Bleu Madrid, Att. Departamento de Admisiones
Email: admisionescordonbleu@ufv.es

Firma del alumno: .....

PROPIEDAD INTELECTUAL DE LE CORDON BLEU

Le Cordon Bleu defiende enérgicamente sus marcas comerciales, materiales con derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, y emprenderá acciones para impedir cualquier vulneración de sus derechos, incluida la reclamación de indemnización financiera.
En el presente apartado, «usted» y «su» hacen referencia al alumno que cursa la presente solicitud, si bien sus términos y condiciones serán de aplicación tanto durante, como después de sus estudios en la Escuela Le Cordon Bleu.

1. PROPIEDAD INTELECTUAL DE LE CORDON BLEU

1.1. Marcas comerciales

- Le Cordon Bleu International es propietario de diversas marcas comerciales registradas en numerosos países de todo el mundo para un amplio número de clases de productos y servicios, que incluyen en particular «Le Cordon Bleu», el logotipo de Le Cordon Bleu (que figura en la parte superior del presente formulario de solicitud) y «Grand Diplôme®».
- No deberá utilizar ninguna de las marcas comerciales de Le Cordon Bleu ni ninguna marca similar hasta el punto de crear confusión, respecto de cualquier actividad de naturaleza o finalidad comercial, empresarial o profesional. A modo de ejemplo, tales usos prohibidos incluirían el uso total o parcial en una denominación de empresa, nombre comercial, nombre de dominio o dirección de correo electrónico.

1.2. Uniformes

- Tras cursar sus estudios, esperamos que conserve y cuide el uniforme de Le Cordon Bleu y, por supuesto, podrá utilizarlo con total libertad en un contexto exclusivamente privado y no comercial.
- Por tanto, tenga en cuenta que no deberá lucir ningún elemento del uniforme de Le Cordon Bleu ni ninguna otra prenda con las marcas comerciales de dicha institución respecto de cualquier actividad de naturaleza o finalidad comercial, empresarial o profesional.
- Le Cordon Bleu tomará medidas contundentes para evitar cualquier uso indebido del uniforme.

1.3. Materiales con derechos de autor

- Los derechos de autor incluidos en todo el material de formación, pedagógico y de otra naturaleza que Le Cordon Bleu le facilite durante sus estudios son propiedad de Le Cordon Bleu International, salvo el material que pueda ser de dominio público y los materiales utilizados con el permiso de un tercer propietario de derechos de autor.
- Dichos materiales se proporcionan exclusivamente para su uso personal con fines educativos y no deberán reproducirse, distribuirse ni compartirse con terceros, salvo con el consentimiento previo y por escrito de la alta dirección de la Escuela.
- Al firmar el presente formulario de solicitud, presta su consentimiento a todo lo anterior.

INFORME DEBER, INFORMACIÓN Y CONSENTIMIENTO

1. CLÁUSULA DE ADMISIONES

1.1. Información sobre protección de datos de carácter personal

- De conformidad con lo establecido en el Reglamento (UE) 2016/679 y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Responsable de tratamiento	**Razón social:** LE CORDON BLEU UFV S.L. **CIF:** B84892009 **Dirección:** CARRETERA MAJADAHONDA/M-515, Universidad Francisco de Vitoria, 28223 Pozuelo de Alarcón **Teléfono:** 917151046 **Contacto DPD:** LCB-UFV@dpoexterno.com

Finalidad del tratamiento	Base legal	Cesión de datos
Gestionar las admisiones de los alumnos para la matrícula del diploma seleccionado, así como la solicitud de ayuda al estudio	Relación contractual o aplicación de medidas precontractuales	Otras empresas del Grupo (transferencias internacionales)
Mantenerle informado de nuestros servicios mientras sea cliente nuestro	Interés legítimo del responsable	No se tienen previstas cesiones de datos
Mantenerle informado de nuestros servicios u terminada la relación comercial, siendo exalumno nuestro	Consentimiento	No se tienen previstas cesiones de datos
Realizar estudios estadísticos	Interés legítimo del responsable	No se tienen previstas cesiones de datos
Tratar los datos de personas de contacto facilitados por usted, para casos de comunicaciones que hayan sido imposibles realizar directamente con el interesado, los cuales son aportados bajo su responsabilidad. La falta de veracidad de dichos datos exime de responsabilidad a Le Cordon Bleu	Interés legítimo del Responsable	Los datos podrán ser cedidos a las personas de contacto
Obtener información de cualquier patología, minusvalía o similar, física o psicológica, que pudiera afectar a su participación en cualquiera de las clases	Consentimiento manifestado con la entrega del informe respectivo y la firma de este documento	No se tienen previstas cesiones de datos

1.2. Transferencias internacionales

1. País de Destino: Canadá (Países con un Nivel de Protección Equivalente).

- **Motivo de la Transferencia Internacional:** Contrato de encargo de tratamiento.
- **Base Jurídica para la Transferencia Internacional:** Existe una decisión/ acto de ejecución de la Comisión Europea respecto a la adecuación de un tercer país o un territorio o un sector especificado del mismo, o con una organización internacional.

2. Región de Destino: Empresas del Grupo (nivel adecuado) (Países con un Nivel de Protección Equivalente).

- **Motivo de la Transferencia Internacional:** Envío de información del candidato a otras Escuelas del mismo Grupo.
- **Base Jurídica para la Transferencia Internacional:** Existe una decisión/ acto de ejecución de la Comisión Europea respecto a la adecuación de un tercer país o un territorio o un sector especificado del mismo, o con una organización internacional.

3. Región de Destino: Empresas del Grupo (nivel no adecuado) (Otros).

- **Motivo de la Transferencia Internacional:** Envío de información del candidato a otras Escuelas del mismo Grupo.
- **Base Jurídica para la Transferencia Internacional:** El Interesado explícitamente consiente la Transferencia propuesta con la firma de esta cláusula.
- Se le informa que, aunque el Grupo de Sociedades Le Cordon Bleu tiene Políticas de Seguridad apropiadas, las legislaciones de protección de datos en estos países no existe o no es tan exigente como la europea (y española).

1.3. Plazos de conservación

- En los tratamientos de datos cuya base legal sea el consentimiento, los datos se conservarán hasta que no revoque el mismo.
- En el resto de los casos, sus datos se conservarán durante los plazos legalmente previstos o durante el plazo que un juez o tribunal los pueda requerir atendiendo al plazo de prescripción de acciones judiciales.

1.4. Derechos

- Ud. podrá ejercitar los derechos de Acceso, Rectificación, Portabilidad, Limitación del tratamiento, Supresión o, en su caso, Oposición. Para ejercitar los derechos deberá presentar un escrito en los datos de contacto arriba señalados. Deberá especificar cuál de estos derechos solicita sea satisfecho y, a su vez, deberá acompañarse de la fotocopia del DNI o documento identificativo equivalente. En caso de que actuara mediante representante, legal o voluntario, deberá aportar también documento que acredite la representación y documento identificativo del mismo.
- Asimismo, en caso de considerar vulnerado su derecho a la protección de datos personales, podrá contactar o interponer una reclamación ante nuestro Delegado de Protección de Datos o en su caso, ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.aepd.es).

FIRMA DE LA NORMATIVA

ACEPTACIÓN DE CONDICIONES Y FIRMA DEL ALUMNO

He leído, entiendo y acepto las condiciones descritas en el documento presente, “Aceptación de la Normativa de admisiones, matrícula y forma de pago”.
Entiendo que tengo la obligación de notificar a Le Cordon Bleu cualquier modificación de la información aportada. Tergiversar parte o todo el material puede dar lugar a la no aceptación. La inexactitud o falsedad en los datos suministrados puede dar lugar a la no aceptación en la Escuela.

A completar por el alumno:

Nombre: .....

Fecha: ..... Firma: .....

Le Cordon Bleu Madrid
Crta. Pozuelo- Majadahonda, Km. 1,800 · 28223
Pozuelo de Alarcón (Madrid)
+34 91 715 10 46 · admisiones@cordonbleu.edu