

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 317781**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Camarena Experiencie, S.L.U. | Cocina - I+D - Sala | Valencia | 46009 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración Comercial Social y Colectiva.

COCINA/I+D: Actividades específicas del puesto de cocinero en alta cocina. SALA: Actividades específicas del puesto de personal de sala en alta gastronomía.

Observaciones: COCINA: estudios en curso y experiencia previa
SALA: inglés nivel B2.El horario real es de miércoles a sábado con turno partido.

Nº Plaza 317783

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Camarena Experiencie, S.L.U. | Cocina - I+D - Sala | Valencia | 46009 | Febrero-Mayo | Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración Comercial Social y Colectiva.

COCINA/I+D: Actividades específicas del puesto de cocinero en alta cocina. SALA: Actividades específicas del puesto de personal de sala en alta gastronomía.

Observaciones: COCINA: estudios en curso y experiencia previa
SALA: inglés nivel B2.El horario real es de miércoles a sábado con turno partido.

Nº Plaza 317785

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Camarena Experiencie, S.L.U. | Cocina - I+D - Sala | Valencia | 46009 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración Comercial Social y Colectiva.

COCINA/I+D: Actividades específicas del puesto de cocinero en alta cocina. SALA: Actividades específicas del puesto de personal de sala en alta gastronomía.

Observaciones: COCINA: estudios en curso y experiencia previa
SALA: inglés nivel B2.El horario real es de miércoles a sábado con turno partido.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 317786**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Camarena Experiencie, S.L.U. | Cocina - I+D - Sala | Valencia | 46009 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración Comercial Social y Colectiva.

COCINA/I+D: Actividades específicas del puesto de cocinero en alta cocina. SALA: Actividades específicas del puesto de personal de sala en alta gastronomía.

Observaciones: COCINA: estudios en curso y experiencia previa
SALA: inglés nivel B2.El horario real es de miércoles a sábado con turno partido.

Nº Plaza 317787

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Camarena Experiencie, S.L.U. | Cocina - I+D - Sala | Valencia | 46009 | Junio-Agosto | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración Comercial Social y Colectiva.

COCINA/I+D: Actividades específicas del puesto de cocinero en alta cocina. SALA: Actividades específicas del puesto de personal de sala en alta gastronomía.

Observaciones: COCINA: estudios en curso y experiencia previa
SALA: inglés nivel B2.El horario real es de miércoles a sábado con turno partido.

Nº Plaza 317789

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Camarena Experiencie, S.L.U. | Cocina - I+D - Sala | Valencia | 46009 | Junio-Agosto | Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración Comercial Social y Colectiva.

COCINA/I+D: Actividades específicas del puesto de cocinero en alta cocina. SALA: Actividades específicas del puesto de personal de sala en alta gastronomía.

Observaciones: COCINA: estudios en curso y experiencia previa
SALA: inglés nivel B2.El horario real es de miércoles a sábado con turno partido.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 315843**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--|----------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Correos 8 Bar, S.L. - El Poblet Restaurant | El Poblet Restaurante-Sala | Valencia | 46002 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Atención al cliente, mis en place, conocimiento del menu y explicación de los platos, comunicación entre sala y cocina

Observaciones: Español y inglés alto nivel, valoran también francés y alemán. buen trabajo de equipo, gana de aprender.
Mínimo 4 meses

Nº Plaza 315844

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--|----------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Correos 8 Bar, S.L. - El Poblet Restaurant | El Poblet Restaurante-Sala | Valencia | 46002 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Atención al cliente, mis en place, conocimiento del menu y explicación de los platos, comunicación entre sala y cocina

Observaciones: Español y inglés alto nivel, valoran también francés y alemán. buen trabajo de equipo, gana de aprender.
Mínimo 4 meses

Nº Plaza 308751

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------|------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Correos 8 Bar, S.L. | Cocina-Vuelve Carolina | Valencia | 46002 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración y Colectividades. Campos profesionales del alta Cocina. Recepción de proveedores. Procesado de materias primas. Mise en place. Aprendizaje del empleo de los diferentes utensilios y maquinaria. Etiquetado de productos. Control de alérgenos. Adquisición de cultura gastronómica en general, y concretamente de la filosofía del grupo. Elaboración de platos durante los servicios. Mantenimiento del orden y la limpieza del área o puesto de trabajo en cada momento. Interpretar y cumplir las instrucciones recibidas a la hora de realizar las tareas asignadas. Mantener la comunicación necesaria y de manera eficaz con los miembros del equipo y con el responsable en cada situación.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 308759**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Correos 8 Bar, S.L. | Sala-Vuelve Carolina | Valencia | 46002 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración y Colectividades. Campos profesionales del alta Cocina. Recepción de proveedores. Procesado de materias primas. Mise en place. Aprendizaje del empleo de los diferentes utensilios y maquinaria. Etiquetado de productos. Control de alérgenos.

Adquisición de cultura gastronómica en general, y concretamente de la filosofía del grupo. Elaboración de platos durante los servicios. Mantenimiento del orden y la limpieza del área o puesto de trabajo en cada momento. Interpretar y cumplir las instrucciones recibidas a la hora de realizar las tareas asignadas. Mantener la comunicación necesaria y de manera eficaz con los miembros del equipo y con el responsable en cada situación.

Nº Plaza 309332

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------|------------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Correos 8 Bar, S.L. | Cocina-El Poblet Restaurante | Valencia | 46002 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Las tareas consisten en pequeños trabajos que les ayudaran a tomar responsabilidades menores en el restaurante para su conocimiento. Conforme los estudiantes van adaptándose al restaurante y conociendo los mecanismos de trabajo y organización generales, se les coloca en una partida de cocina.

Observaciones: Experiencia minima, nivel alto de ingles o español. Mínimo 3 meses de estancia

Nº Plaza 308753

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------|------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Correos 8 Bar, S.L. | Cocina-Vuelve Carolina | Valencia | 46002 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración y Colectividades. Campos profesionales del alta Cocina. Recepción de proveedores. Procesado de materias primas. Mise en place. Aprendizaje del empleo de los diferentes utensilios y maquinaria. Etiquetado de productos. Control de alérgenos. Adquisición de cultura gastronómica en general, y concretamente de la filosofía del grupo. Elaboración de platos durante los servicios. Mantenimiento del orden y la limpieza del área o puesto de trabajo en cada momento. Interpretar y cumplir las instrucciones recibidas a la hora de realizar las tareas asignadas. Mantener la comunicación necesaria y de manera eficaz con los miembros del equipo y con el responsable en cada situación.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 308758**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Correos 8 Bar, S.L. | Sala-Vuelve Carolina | Valencia | 46002 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración y Colectividades. Campos profesionales del alta Cocina. Recepción de proveedores. Procesado de materias primas. Mise en place. Aprendizaje del empleo de los diferentes utensilios y maquinaria. Etiquetado de productos. Control de alérgenos.

Adquisición de cultura gastronómica en general, y concretamente de la filosofía del grupo. Elaboración de platos durante los servicios. Mantenimiento del orden y la limpieza del área o puesto de trabajo en cada momento. Interpretar y cumplir las instrucciones recibidas a la hora de realizar las tareas asignadas. Mantener la comunicación necesaria y de manera eficaz con los miembros del equipo y con el responsable en cada situación.

Nº Plaza 309333

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------|------------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Correos 8 Bar, S.L. | Cocina-El Poblet Restaurante | Valencia | 46002 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Las tareas consisten en pequeños trabajos que les ayudaran a tomar responsabilidades menores en el restaurante para su conocimiento. Conforme los estudiantes van adaptándose al restaurante y conociendo los mecanismos de trabajo y organización generales, se les coloca en una partida de cocina.

Observaciones: Experiencia minima, nivel alto de ingles o español. Mínimo 3 meses de estancia

**Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**

Nº Plaza 317900

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|----------------------|---------|---------------|----------|
| Cárnicas Serrano, S.L. | Calidad | Paterna | 46988 | Junio-Septiembr e | Mañana | SI | 400 |

Actividades Práctica

Estudios microbiológicos. Estudio de la efectividad de la limpieza (análisis de superficies). Estudio para determinar la frecuencia de la limpieza óptima (superficial o profunda de la sala blanca). Estudio de nuevas propuestas que mejoren la contaminación microbiológica. Control de calidad. Revisión de procesos y proponer acciones de mejora de la calidad en los mismos (nuevos controles). Control de procesos / laboratorio. Revisar la documentación de puntos críticos de cada sección (actualizando la misma si fuera necesario). Revisar algunos métodos de análisis fisicoquímicos para confirmar que los resultados obtenidos son correctos y actualizar los métodos. Toma, preparación de muestras para su posterior análisis fisicoquímico y microbiológico de la materia prima, producto acabado, aditivos y aguas utilizadas en el proceso de producción.

Observaciones: Inglés medio

Nº Plaza 317780

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|-----------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Dulcesa, S.L.U. | Gandia | Gandia | 46702 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

OBJETIVO: Colaborar en el Área de Calidad del Vicky Foods, para la Implementación de Sistemas APPCC (Puntos de control críticos) y Protocolos de Seguridad Alimentaria en Industria Alimentaria.

Nº Plaza 317779

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|-----------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Dulcesa, S.L.U. | Gandia | Gandia | 46702 | Junio-Agosto | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

OBJETIVO: Colaborar en el Área de Calidad del Vicky Foods, para la Implementación de Sistemas APPCC (Puntos de control críticos) y Protocolos de Seguridad Alimentaria en Industria Alimentaria.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 317836**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Franja 95, S.L.(Catering y Eventos Noray) - Organización y Gestión de Eventos | Calidad | Picassent | 46220 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Inventario.Control APPCC junto con jefe de cocina y departamento de calidad. Escandallos y valores nutricionales.Colaborar con el uso de ERP los días de producción. I+D:Analizar periodos de duración hasta su caducidad/pérdida de calidad, de los productos semi-elaborados.Analizar la producción y proponer mejoras.Ayudar a crear/mejorar las recetas actuales. Sobre todo, platos especiales (veganos, diabéticos&).

Observaciones: carnet de conducir y vehículo

Nº Plaza 317837

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Franja 95, S.L.(Catering y Eventos Noray) - Organización y Gestión de Eventos | Calidad | Picassent | 46220 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Inventario.Control APPCC junto con jefe de cocina y departamento de calidad. Escandallos y valores nutricionales.Colaborar con el uso de ERP los días de producción. I+D:Analizar periodos de duración hasta su caducidad/pérdida de calidad, de los productos semi-elaborados.Analizar la producción y proponer mejoras.Ayudar a crear/mejorar las recetas actuales. Sobre todo, platos especiales (veganos, diabéticos&).

Observaciones: carnet de conducir y vehículo

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 317929**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Gourmet S.A. | I+D+I | Paterna | 46988 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Bodegas. Asesoría gastronómica y culinaria. Laboratorios de alimentos. Clínica de nutrición para el desarrollo de menús. Industria agroalimentaria (departamento de calidad e I+D+I, departamento de compras, marketing&).

Observaciones: Persona con ganas de aprender.

No es necesario vehículo. El metro pasa por la puerta.

Nº Plaza 317930

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Gourmet S.A. | I+D+I | Paterna | 46988 | Junio-Agosto | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Bodegas. Asesoría gastronómica y culinaria. Laboratorios de alimentos. Clínica de nutrición para el desarrollo de menús. Industria agroalimentaria (departamento de calidad e I+D+I, departamento de compras, marketing&).

Observaciones: Persona con ganas de aprender.

No es necesario vehículo. El metro pasa por la puerta.

Nº Plaza 317777

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Juan y Juan Industrial, S.L.U. | Villalonga | Villalonga | 46720 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaborar en el Área de Calidad del Vicky Foods, para la Implementación de Sistemas APPCC (Puntos de control críticos) y Protocolos de Seguridad Alimentaria en Industria Alimentaria.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 317778**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Juan y Juan Industrial, S.L.U. | Villalonga | Villalonga | 46720 | Junio-Agosto | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaborar en el Área de Calidad del Vicky Foods, para la Implementación de Sistemas APPCC (Puntos de control críticos) y Protocolos de Seguridad Alimentaria en Industria Alimentaria.

Nº Plaza 317232

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|-------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Kuyen, S.L. | Eventos | Valencia | 46001 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

En diseño y elaboración de la oferta, atención al cliente. Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos: Organización de experiencias gastronómicas para grupos y empresas promoviendo la sostenibilidad a través de la cocina: team building/ talleres de cocina.

Observaciones: Inglés. Programa office

Nº Plaza 317233

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|-------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Kuyen, S.L. | Eventos | Valencia | 46001 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

En diseño y elaboración de la oferta, atención al cliente. Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos: Organización de experiencias gastronómicas para grupos y empresas promoviendo la sostenibilidad a través de la cocina: team building/ talleres de cocina.

Observaciones: Inglés. Programa office

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 317234**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------|---------------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| MCL Enjoyable, S.L. | Departamento Gastronómico | Madrid | 28004 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restaurantes. Asesoría gastronómica. I+D de alimentos. Conceptualización de negocios de hostelería. Industria agroalimentario (departamento de calidad e I+D+I, departamento de compras, marketing&)

Observaciones: Conocimiento básico del paquete office, del funcionamiento de un restaurante. Inglés necesario. Carnet de conducir tipo B valorado.

Nº Plaza 317235

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------|---------------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| MCL Enjoyable, S.L. | Departamento Gastronómico | Madrid | 28004 | Febrero-Mayo | Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restaurantes. Asesoría gastronómica. I+D de alimentos. Conceptualización de negocios de hostelería. Industria agroalimentario (departamento de calidad e I+D+I, departamento de compras, marketing&)

Observaciones: Conocimiento básico del paquete office, del funcionamiento de un restaurante. Inglés necesario. Carnet de conducir tipo B valorado.

Nº Plaza 317238

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------|---------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| MCL Enjoyable, S.L. | Departamento Gastronómico | Madrid | 28004 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restaurantes. Asesoría gastronómica. I+D de alimentos. Conceptualización de negocios de hostelería. Industria agroalimentario (departamento de calidad e I+D+I, departamento de compras, marketing&)

Observaciones: Conocimiento básico del paquete office, del funcionamiento de un restaurante. Inglés necesario. Carnet de conducir tipo B valorado.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 315837**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|-------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Maind Kitchen S.L | Técnicas culinarias | Valencia | 46008 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Se valora la creatividad y la proactividad. Las actividades a realizar en cocina son las siguientes: colaborar en la producción para eventos, diseño de menús, I+D plant-based, desarrollo del evento in situ, gestión de cocina, coordinación de eventos y control de stock. Las actividades digitales son las siguientes: ayudar en la búsqueda de nuevos clientes, atención al cliente, Colaborar en la realización de escandallos y diseño de nuevas recetas, intervención en nuevos proyectos y colaboración para la creación de nuevos eventos en la ciudad.

Observaciones: Si eres un apasionado de la cocina y estás buscando una opción disruptiva dentro del panorama hostelero, nos encantaría conocerte

Nivel básico de inglés. Nivel intermedio de cocina (conocimiento en técnicas culinarias, material de cocina y herramientas básicas). Interés alimentación plant-based.

Nº Plaza 315840

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|-------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Maind Kitchen S.L | Técnicas culinarias | Valencia | 46008 | Febrero-Mayo | Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Se valora la creatividad y la proactividad. Las actividades a realizar en cocina son las siguientes: colaborar en la producción para eventos, diseño de menús, I+D plant-based, desarrollo del evento in situ, gestión de cocina, coordinación de eventos y control de stock. Las actividades digitales son las siguientes: ayudar en la búsqueda de nuevos clientes, atención al cliente, Colaborar en la realización de escandallos y diseño de nuevas recetas, intervención en nuevos proyectos y colaboración para la creación de nuevos eventos en la ciudad.

Observaciones: Si eres un apasionado de la cocina y estás buscando una opción disruptiva dentro del panorama hostelero, nos encantaría conocerte

Nivel básico de inglés. Nivel intermedio de cocina (conocimiento en técnicas culinarias, material de cocina y herramientas básicas). Interés alimentación plant-based.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 317262**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|-------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Maind Kitchen S.L | Técnicas culinarias | Valencia | 46008 | Junio-Agosto | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Se valora la creatividad y la proactividad. Las actividades a realizar en cocina son las siguientes: colaborar en la producción para eventos, diseño de menús, I+D plant-based, desarrollo del evento in situ, gestión de cocina, coordinación de eventos y control de stock. Las actividades digitales son la siguientes: ayudar en la búsqueda de nuevos clientes, atención al cliente, Colaborar en la realización de escandallos y diseño de nuevas recetas, intervención en nuevos proyectos y colaboración para la creación de nuevos eventos en la ciudad.

Observaciones: Si eres un apasionado de la cocina y estás buscando una opción disruptiva dentro del panorama hostelero, nos encantaría conocerte

Nivel básico de inglés. Nivel intermedio de cocina (conocimiento en técnicas culinarias, material de cocina y herramientas básicas). Interés alimentación plant-based.

Nº Plaza 317263

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|-------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Maind Kitchen S.L | Técnicas culinarias | Valencia | 46008 | Junio-Agosto | Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Se valora la creatividad y la proactividad. Las actividades a realizar en cocina son las siguientes: colaborar en la producción para eventos, diseño de menús, I+D plant-based, desarrollo del evento in situ, gestión de cocina, coordinación de eventos y control de stock. Las actividades digitales son la siguientes: ayudar en la búsqueda de nuevos clientes, atención al cliente, Colaborar en la realización de escandallos y diseño de nuevas recetas, intervención en nuevos proyectos y colaboración para la creación de nuevos eventos en la ciudad.

Observaciones: Si eres un apasionado de la cocina y estás buscando una opción disruptiva dentro del panorama hostelero, nos encantaría conocerte

Nivel básico de inglés. Nivel intermedio de cocina (conocimiento en técnicas culinarias, material de cocina y herramientas básicas). Interés alimentación plant-based.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 317933**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Maria Cecilia Ramirez Martinez | Cocina | Valencia | 46007 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración Comercial Social y Colectiva

Nº Plaza 317934

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Maria Cecilia Ramirez Martinez | Cocina | Valencia | 46007 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración Comercial Social y Colectiva

Nº Plaza 310464

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| PROAVA- Productos de calidad CV-CELLER S.XIII | Equipo técnico | Valencia | 46003 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaborar con el equipo técnico en la gestión y coordinación de eventos propios de la actividad de PROAVA

Observaciones: Persona dinámica, habilidades sociales, con capacidad de adaptarse a diferentes tipos de eventos. Actitud proactiva ante el trabajo. inglés
wordpress, rrs, windows365

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 310465**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| PROAVA- Productos de calidad CV-CELLER S.XIII | Equipo técnico | Valencia | 46003 | Febrero-Mayo | Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaborar con el equipo técnico en la gestión y coordinación de eventos propios de la actividad de PROAVA

Observaciones: Persona dinámica, habilidades sociales, con capacidad de adaptarse a diferentes tipos de eventos. Actitud proactiva ante el trabajo. inglés
wordpress, rrss, windows365

Nº Plaza 310467

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| PROAVA- Productos de calidad CV-CELLER S.XIII | Equipo técnico | Valencia | 46003 | Junio-Agosto | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaborar con el equipo técnico en la gestión y coordinación de eventos propios de la actividad de PROAVA

Observaciones: Persona dinámica, habilidades sociales, con capacidad de adaptarse a diferentes tipos de eventos. Actitud proactiva ante el trabajo. inglés
wordpress, rrss, windows365

**Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**

Nº Plaza 317247

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|-------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Pizza y Pasta la Cañada, S.L. | Cocina-Sala | Paterna | 46182 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración y Colectividades. Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos. Durante las practicas se pueden realizar tarea de preparación de ingredientes (mise en place) para los servicios de los restaurantes, emplatados, órdenes de compras, recepción de pedidos. También disponemos de un obrador central donde se efectúan tareas de producción de preparaciones bases para los locales (salsa, masa pizza, etc..., ordenes de compras, recepción de pedidos, fichas técnicas y escandallos, etc...).

Observaciones: Indicar al estudiante que al ser la prácticas en cocina-sala y ser una Entidad pequeña, ayudará y colaborará en todos los ámbitos, incluyendo de forma muy puntual, la ayuda en limpieza

Nº Plaza 317256

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Pizza y Pasta la Cañada, S.L. - Torre en Conill | Cocina-Sala | Bétera | 46117 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración y Colectividades. Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos. Durante las practicas se pueden realizar tarea de preparación de ingredientes (mise en place) para los servicios de los restaurantes, emplatados, órdenes de compras, recepción de pedidos. También disponemos de un obrador central donde se efectúan tareas de producción de preparaciones bases para los locales (salsa, masa pizza, etc..., ordenes de compras, recepción de pedidos, fichas técnicas y escandallos, etc...).

Observaciones: Indicar al estudiante que al ser la prácticas en cocina-sala y ser una Entidad pequeña, ayudará y colaborará en todos los ámbitos, incluyendo de forma muy puntual, la ayuda en limpieza

Nº Plaza 317225

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Salsia Restauración, S.L. | Cocina y eventos | Náquera | 46119 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración y Colectividades. Restauración Comercial Social y Colectiva.

Observaciones: Idiomas

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 317226**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Salsia Restauración, S.L. | Cocina y eventos | Náquera | 46119 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración y Colectividades. Restauración Comercial Social y Colectiva.

Observaciones: Idiomas

Nº Plaza 315445

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Servicios de Gastronomía Reymo, S.L. | Cocina y Sala | Cocentaina | 03820 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Restauración y Colectividades. Campos profesionales del alta Cocina. Realizar las funciones propias de un Cocinero, siempre bajo la supervisión directa del Jefe de Cocina Kiko Moya.

Nº Plaza 317295

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|---------------------------|--------------------|-----------|--------------|------------------------------|---------------|----------|
| Sodexo Iberia, S.A. - Vall de la Ballestera | Servicios de restauración | Valencia | 46015 | Febrero-Mayo | A convenir con el estudiante | NO | 400 |

Actividades Práctica

La persona en prácticas reportará al Site Manager y tendrá como objetivo principal dar soporte en la gestión de los servicios de restauración en cafetería y restauración a pacientes. Las principales funciones a desarrollar serán: - Ayudar en el soporte en la organización de todos los servicios de restauración (cafetería, desayunos, comidas, cenas, eventos especiales, etc) - Colaborará en la planificación de menús y en todo lo relacionado para llevarla a cabo: control del food cost, pedidos, control de materias primas, cierre de servicio, inventarios, etc. - Dará soporte al Jefe de Cocina y al Site Manager en la coordinación del equipo. - Colaborará en los proyectos de Retail para impulsar las ventas en la cafetería. - Dará soporte en la gestión de prevención de riesgos laborales así como en el seguimiento diario de los APPCC.

Observaciones: Informática: usuario Office, muy valorable nivel alto de inglés. Las prácticas cuentan con una ayuda económica que variará en función del número de horas que el alumno/a finalmente realice al día. flexibilidad de horario.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas

Nº Plaza 317296

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|---------------------------|--------------------|-----------|--------------|------------------------------|---------------|----------|
| Sodexo Iberia, S.A. - Vall de la Ballestera | Servicios de restauración | Valencia | 46015 | Junio-Agosto | A convenir con el estudiante | NO | 400 |

Actividades Práctica

La persona en prácticas reportará al Site Manager y tendrá como objetivo principal dar soporte en la gestión de los servicios de restauración en cafetería y restauración a pacientes. Las principales funciones a desarrollar serán. - Ayudar en el soporte en la organización de todos los servicios de restauración (cafetería, desayunos, comidas, cenas, eventos especiales, etc) - Colaborará en la planificación de menús y en todo lo relacionado para llevarla a cabo: control del food cost, pedidos, control de materias primas, cierre de servicio, inventarios, etc. - Dará soporte al Jefe de Cocina y al Site Manager en la coordinación del equipo. - Colaborará en los proyectos de Retail para impulsar las ventas en la cafetería. - Dará soporte en la gestión de prevención de riesgos laborales así como en el seguimiento diario de los APPCC.

Observaciones: Informática: usuario Office, muy valorable nivel alto de inglés. Las prácticas cuentan con una ayuda económica que variará en función del número de horas que el alumno/a finalmente realice al día. flexibilidad de horario.

Nº Plaza 316085

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|----------------|-------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Tardana Events | Organización de eventos | Valencia | 46022 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaboración en la planificación y diseño de los menús, considerando factores como las restricciones dietéticas, la presentación de platos y la estacionalidad de los ingredientes. Asistencia en la gestión logística antes y durante el evento, incluyendo la gestión del stock, coordinación de los tiempos de entrega, disposición de mobiliario, decoración y montaje del servicio de alimentos y bebidas, etc. Ayuda en la elaboración de informes sobre el desarrollo del evento, incluyendo análisis de resultados y recomendaciones para futuras ocasiones. Aplicando los conocimientos académicos y la experiencia para identificar áreas de mejora en la organización del evento

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 316086**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|----------------|-------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Tardana Events | Organización de eventos | Valencia | 46022 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaboración en la planificación y diseño de los menús, considerando factores como las restricciones dietéticas, la presentación de platos y la estacionalidad de los ingredientes. Asistencia en la gestión logística antes y durante el evento, incluyendo la gestión del stock, coordinación de los tiempos de entrega, disposición de mobiliario, decoración y montaje del servicio de alimentos y bebidas, etc. Ayuda en la elaboración de informes sobre el desarrollo del evento, incluyendo análisis de resultados y recomendaciones para futuras ocasiones. Aplicando los conocimientos académicos y la experiencia para identificar áreas de mejora en la organización del evento

Nº Plaza 317221

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Traentro XXI, S.L. - Hotel Hospes Palau De La Mar | Cocina | Valencia | 46004 | Febrero-Mayo | Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaboración en el control de partidas y en el control de pedidos y stock. Aprendizaje técnicas de vanguardia, como cocciones al vacío, osmotizaciones, etc. Introducción en equipo de restaurante de alta cocina.

Nº Plaza 317223

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Traentro XXI, S.L. - Hotel Hospes Palau De La Mar | Cocina | Valencia | 46004 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaboración en el control de partidas y en el control de pedidos y stock. Aprendizaje técnicas de vanguardia, como cocciones al vacío, osmotizaciones, etc. Introducción en equipo de restaurante de alta cocina.

**Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**

Nº Plaza 315448

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| UTE Rescorval, S.L. Grupo Porto Pinell, S.L. | Cocina-Oficina | Valencia | 46024 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Ayuda en gestión eventos en elaboración escandallos, creación minutas, cartas con herramientas digitales, recepción clientes, eventos realización, visitas espacio

Nº Plaza 315449

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| UTE Rescorval, S.L. Grupo Porto Pinell, S.L. | Cocina-Oficina | Valencia | 46024 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Ayuda en gestión eventos en elaboración escandallos, creación minutas, cartas con herramientas digitales, recepción clientes, eventos realización, visitas espacio

Nº Plaza 308523

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Universo Local S.L. (Quique Dacosta) | Cocina | Dénia | 03700 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Organización y recepción de producto.Organización de zonas de uso común.Recolección de hierbas aromáticas e ingredientes autóctonos de la zona. Mantenimiento y cuidado de aromáticas y flores de nuestro huerto.Mermas y reciclaje. Elaboración de cocina mediterránea y de temporada para las comidas diarias de los alumnos. Iniciación a la gastronomía popular de La Comunidad Valenciana.Arroces, variedades y su tratamiento, arroces clásicos y arroces modernos.Iniciación a la cocina contemporánea.Filosofía, conceptos y trayectoria en la cocina del restaurante. Técnicas de cocina moderna.Texturizantes. Fermentaciones.Elaboración de listas de mise en place.Técnicas específicas de cada partida.Colaboración en el proceso de inventario de cada partida.Efectuar el almacenamiento y conservación de elaboracion

Observaciones: Ofrecen alojamiento

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 308413**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Universo Local S.L. (Quique Dacosta) | Sala | Dénia | 03700 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Mantener elementos decorativos y del entorno. Ayudar en la preparación del espacio al aire libre para los clientes. Protocolos de atención al cliente. Protocolo de servicio en sala. Iniciación a la toma de comandas. Iniciación en gestión de reservas. Iniciación en control de mesas y comensales. Organización de zonas de uso común. Mermas y reciclaje. Iniciación a la gastronomía popular de La Comunidad Valenciana. Iniciación a la cocina contemporánea. Procesos creativos del restaurante. Filosofía, conceptos y trayectoria en la cocina del restaurante. Colaboración en el proceso de inventario. Participar en el servicio diario.

Observaciones: Inglés nivel medio o avanzado. Ofrecen alojamiento

Nº Plaza 308525

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|--------------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Universo Local S.L. (Quique Dacosta) | Cocina | Dénia | 03700 | Junio-Agosto | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Organización y recepción de producto. Organización de zonas de uso común. Recolección de hierbas aromáticas e ingredientes autóctonos de la zona. Mantenimiento y cuidado de aromáticas y flores de nuestro huerto. Mermas y reciclaje. Elaboración de cocina mediterránea y de temporada para las comidas diarias de los alumnos. Iniciación a la gastronomía popular de La Comunidad Valenciana. Arroces, variedades y su tratamiento, arroces clásicos y arroces modernos. Iniciación a la cocina contemporánea. Filosofía, conceptos y trayectoria en la cocina del restaurante. Técnicas de cocina moderna. Texturizantes. Fermentaciones. Elaboración de listas de mise en place. Técnicas específicas de cada partida. Colaboración en el proceso de inventario de cada partida. Efectuar el almacenamiento y conservación de elaboración

Observaciones: Ofrecen alojamiento

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 308501**

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------------|-------------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Valencia Club de Cocina Sana, S.L. | Departamento de compras | Valencia | 46021 | Febrero-Mayo | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos. Gestión de compras, escandallos, producción, administración, desarrollo de nuevos proyectos.

Observaciones: Informática nivel alto (Paquete Office)
Deseable idiomas (Inglés o francés)

Nº Plaza 308502

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------------|-------------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Valencia Club de Cocina Sana, S.L. | Departamento de compras | Valencia | 46021 | Febrero-Mayo | Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos. Gestión de compras, escandallos, producción, administración, desarrollo de nuevos proyectos.

Observaciones: Informática nivel alto (Paquete Office)
Deseable idiomas (Inglés o francés)

Nº Plaza 308503

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------------|-------------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Valencia Club de Cocina Sana, S.L. | Departamento de compras | Valencia | 46021 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos. Gestión de compras, escandallos, producción, administración, desarrollo de nuevos proyectos.

Observaciones: Informática nivel alto (Paquete Office)
Deseable idiomas (Inglés o francés)

**Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**

Nº Plaza 308504

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|------------------------------------|-------------------------|--------------------|-----------|--------------|---------|---------------|----------|
| Valencia Club de Cocina Sana, S.L. | Departamento de compras | Valencia | 46021 | Junio-Agosto | Mañana | NO | 400 |

Actividades Práctica

Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos. Gestión de compras, escandallos, producción, administración, desarrollo de nuevos proyectos.

Observaciones: Informática nivel alto (Paquete Office)
Deseable idiomas (Inglés o francés)

Nº Plaza 315830

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Valencia, Paris, Montreal, S.L. | Cocina | Valencia | 46002 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaborar en la elaboración de listas de mise en place. Técnicas específicas, dependiendo de cada partida. Ayudar en la organización y puesta a punto de la partida para cada servicio. Colaboración con el jefe de partida para el montaje y acabado de algunos de los platos del menú, siempre tutelado por dicho encargado. Participación activa en algunos de los servicios, realizando pre elaboraciones y marcas de los platos del menú. Colaboración en el proceso de inventario de cada partida. Efectuar el almacenamiento y conservación de elaboraciones, previa instrucción del jefe de partida.

Observaciones: Español y inglés alto nivel. Mínima experiencia en cocina. Mínimo 3 meses

Nº Plaza 317275

| Entidad | Departamento Práctica | Población Práctica | C. postal | Período | Horario | Bolsa Económ. | Nº Horas |
|---------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|--------------|----------------|---------------|----------|
| Valencia, Paris, Montreal, S.L. | Sala | Valencia | 46002 | Febrero-Mayo | Mañana y Tarde | NO | 400 |

Actividades Práctica

Colaborar en la elaboración de listas de mise en place. Técnicas específicas, dependiendo de cada partida. Ayudar en la organización y puesta a punto de la partida para cada servicio. Colaboración con el jefe de partida para el montaje y acabado de algunos de los platos del menú, siempre tutelado por dicho encargado. Participación activa en algunos de los servicios, realizando pre elaboraciones y marcas de los platos del menú. Colaboración en el proceso de inventario de cada partida. Efectuar el almacenamiento y conservación de elaboraciones, previa instrucción del jefe de partid

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas

Los datos que aparecen en el presente documento podrán ser utilizados exclusivamente para el correcto desarrollo de las prácticas académicas externas y en ningún caso podrán ser usados con finalidad distinta. Se puede consultar nuestra política de privacidad en <http://www.adeituv.es/politica-de-privacidad/>.

Les dades que apareixen en el present document podran ser utilitzats exclusivament per al correcte desenvolupament de les pràctiques acadèmiques externes i en cap cas podran ser usats per a finalitat diferent. Es pot consultar nostra política de privacitat en <http://www.adeituv.es/ca/politica-de-privacidad/>.