

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 329589**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Anker Food, S.L.	Calidad	Alcàsser	46290	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde SI		400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

APPCC, Analisis y control de calidad, colaborar con el area de calidad y laboratorio, bajo la supervision del responsable de Calidad del centro y de la Directora de Calidad del Grupo, realizando los analisis de laboratorio y registros definidos para materias primas, auxiliares y producto terminado. Realizar auditorias internas volantes en la planta verificando APPCC, toma de muestras, Seguimiento y mantenimiento de Certificaciones BRC, IFS, HALAL entre otras

Observaciones: Imprescindible tener Carnet de conducir y Vehículo Propio**Nº Plaza 329600**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Calma y Acción, S.L.U. - Villa Indiano	Cocina	Burjassot	46100	Febrero-Mayo	Mañana	SI	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos.

Observaciones: Conocimientos de cocina, escandallos, informatica**Nº Plaza 329582**

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Recepción de productos, ayuda en el inventario, producción y preparación de las recetas, ayuda en el servicio

Observaciones: Mínima experiencia, apreciamos ingles

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 329585**

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Recepción de pedidos, producción y preparación recetas, ayuda en el servicio

Observaciones: experiencia previa, agradecemos conocimiento mínimo de ingles**Nº Plaza 325573**

Entidad: El Alto Valencia, S.L. - Oficinas Centrales Valencia	Departamento Práctica: Cocina y Restauración	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46002	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana y Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 400
---	--	--	----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Ayuda en la elaboración de los menús para bodas, banquetes y eventos

Observaciones: Buen nivel de inglés**Nº Plaza 325576**

Entidad: El Alto Valencia, S.L. - Oficinas Centrales Valencia	Departamento Práctica: Cocina y Restauración	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46002	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana y Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 400
---	--	--	----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Ayuda en la elaboración de los menús para bodas, banquetes y eventos

Observaciones: Buen nivel de inglés

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 331178**

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Colaborar en el seguimiento en todo momento de las pruebas realizadas en planta piloto, marcando y almacenándolas en su lugar indicado. Reportando los resultados. - Preparar los productos que necesite la empresa para realizar envíos. - Limpiar y ordenar los equipos e instalaciones a su cargo con la frecuencia necesaria para mantenerlos siempre en perfecto estado. - Control y mejora continua de procesos de obrador, envasado y encajado en línea, de cara a estandarizar el producto final. - Proponer mejoras de procesos y elaborar muestras

Observaciones: 5 h/día**Nº Plaza 329595**

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Recepción productos, inventario, producción y preparación de las recetas, ayuda en el servicio

Observaciones: experiencia previa, inglés**Nº Plaza 331140**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
MCL Enjoyable, S.L.	Departamento estrategia	Madrid	28004	Febrero-Mayo	A convenir con el estudiante	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

El estudiante desarrollará sus prácticas tanto en el departamento de estrategia como de operaciones. Se implicará en los proyectos que se estén llevando a cabo, analizará la apertura de restaurantes, concepto, estudio de mercados, plan financiero, ejecución, marketing, oferta gastronómica, formación y desarrollo de las fichas técnicas de las cartas (menús) diseñadas.

Observaciones: Idiomas: español i anglès
Informàtica: paquet office a nivell d'usuari professional. En especial Powerpoint i Excel.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 325563**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
PROAVA- Productos de calidad CV-CELLER S.XIII	Celler de Proava y eventos	Valencia	46003	Febrero-Mayo	Tarde	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Organización integral de eventos gastronómicos con base productiva Comunitat Valenciana. Desarrollo de programas divulgativos, organización de concursos de vinos. Manejo de herramientas de office, correo electrónico, web, redes sociales, atención telefónica, control de stocks, atención al público, visitas, enoturismo, presentación de catas y maridajes.

Observaciones: ACTITUD. Trabajo en Equipo. Flexibilidad horaria. Inglés, nivel alto. Valorable otros idiomas. Informática. Office y herramientas de diseño. RRSS. Atención al público. Resistencia/tolerancia al estrés.

Nº Plaza 325564

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
PROAVA- Productos de calidad CV-CELLER S.XIII	Celler de Proava y eventos	Valencia	46003	Febrero-Mayo	Mañana	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Organización integral de eventos gastronómicos con base productiva Comunitat Valenciana. Desarrollo de programas divulgativos, organización de concursos de vinos. Manejo de herramientas de office, correo electrónico, web, redes sociales, atención telefónica, control de stocks, atención al público, visitas, enoturismo, presentación de catas y maridajes.

Observaciones: ACTITUD. Trabajo en Equipo. Flexibilidad horaria. Inglés, nivel alto. Valorable otros idiomas. Informática. Office y herramientas de diseño. RRSS. Atención al público. Resistencia/tolerancia al estrés.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 331167**

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	Tarde	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**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 331147

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	Tarde	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**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 325559

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**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.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 326668**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Tardana Events, S.L.	Cocina	Valencia	46022	Febrero-Mayo	Mañana	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Apoyo en la cocina central y en la cocina delos eventos

Observaciones: Conocimientos básicos de cocina y carnet de manipulador de alimentos**Nº Plaza 331181**

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

- Apoyo en la sala: Aprender todo el proceso del servicio de mesas (explicación de la carta a los clientes, tomar comandas de cada mesa y servicio de comida y bebida), gestión de reservas con pms de restaurante, atención al cliente en los diferentes puntos de venta.

- Supervisión de montajes y operativa de eventos. Control de las diferentes órdenes de servicio que haya en el día y a futuro para realizar los diferentes montajes y servicios correspondientes de cada una de ellas (coffee breaks, almuerzos, cocktails, etc)

- Apoyo al maitre en sus tareas de back office: Control de stocks, realización de pedidos y supervisión de los mismos una vez recibidos e inventarios a principio de mes.

- Atención y gestión de reservas telefónicas y por email.

- Atención y gestión de posibles incidencias con clientes.

Observaciones: Inglés B2

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 331196**

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**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 334703

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Tándem Gastronómico	Cocina/Sala/Sumillería/Comunicación y Marketing/Asesoría	Valencia	46006	Febrero-Mayo	Mañana	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Inmersión total en el funcionamiento diario de un equipo de alto rendimiento, tareas específicas aplicadas a cada área de trabajo dependiendo de aptitudes del practicante y bajo supervisión.

Observaciones: Inglés y otros**Nº Plaza 334704**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Tándem Gastronómico	Cocina/Sala/Sumillería/Comunicación y Marketing/Asesoría	Valencia	46006	Febrero-Mayo	Mañana	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Inmersión total en el funcionamiento diario de un equipo de alto rendimiento, tareas específicas aplicadas a cada área de trabajo dependiendo de aptitudes del practicante y bajo supervisión.

Observaciones: Inglés y otros

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 331216**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
UTE Rescorval, S.L.Interpreta Cultural Proyects, S.L	Cocina y Sala La Sucursal, La Marítima	Valencia	46024	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde NO	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Colaboración y ayuda en gestión eventos en elaboración escandallos, creación minutas, cartas con herramientas digitales, recepción clientes, eventos realización, visitas espacio.

Nº Plaza 331220

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
UTE Rescorval, S.L.Interpreta Cultural Proyects, S.L	Cocina y Sala La Sucursal, La Marítima	Valencia	46024	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde NO	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Colaboración y ayuda en gestión eventos en elaboración escandallos, creación minutas, cartas con herramientas digitales, recepción clientes, eventos realización, visitas espacio.

Nº Plaza 329579

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Recepción del producto, ayuda en el inventario, producción y preparación recetas, ayuda en el servicio

Observaciones: Mínima experiencia en el sector de alta restauración, ingles apreciado.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 325555**

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Colaborar en la gestión de procesos (conocer a fondo todos los protocolos de la empresa, tanto de sala, como cocina y dirección). Gestión de compras (stocks, inventarios, escandallos). Desarrollo proyecto catering. Mejora continua implantación procesos. Apoyo gestión área internacional. Apoyo gestión área administración

Observaciones: Imprescindible dominio de excel e informática a nivel usuario (tenemos un programa de gestión propio, la formación la da la empresa). Recomendable saber inglés puesto que trabajamos con turismo.

Nº Plaza 325556

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Colaborar en la gestión de procesos (conocer a fondo todos los protocolos de la empresa, tanto de sala, como cocina y dirección). Gestión de compras (stocks, inventarios, escandallos). Desarrollo proyecto catering. Mejora continua implantación procesos. Apoyo gestión área internacional. Apoyo gestión área administración

Observaciones: Imprescindible dominio de excel e informática a nivel usuario (tenemos un programa de gestión propio, la formación la da la empresa). Recomendable saber inglés puesto que trabajamos con turismo.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 325580**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Vincci Hoteles, S.A. - Valencia	Cocina Hotel	Valencia	46002	Febrero-Mayo	Mañana	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Ayudar a preparar los alimentos. Certificar el sabor y la calidad de cada plato. Controlar la temperatura de cada elemento de la cocina. Ayudar a cocinar y presentar los platos. Adaptar o cambiar el menú del establecimiento. Colaborar en la organización de los pedidos. La limpieza e inspección de la cocina. Flexibilidad.

Observaciones: Capacidad de trabajar en equipo. Experiencia en el uso de herramientas de corte, utensilios de cocina y bandejas y recipientes para horno. Conocimientos de diversos procedimientos y métodos de cocina (plancha, horno, cocción, etc.)

Nº Plaza 325581

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Vincci Hoteles, S.A. - Valencia	Cocina Hotel	Valencia	46002	Febrero-Mayo	Tarde	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial**Actividades Práctica:**

Ayudar a preparar los alimentos. Certificar el sabor y la calidad de cada plato. Controlar la temperatura de cada elemento de la cocina. Ayudar a cocinar y presentar los platos. Adaptar o cambiar el menú del establecimiento. Colaborar en la organización de los pedidos. La limpieza e inspección de la cocina. Flexibilidad.

Observaciones: Capacidad de trabajar en equipo. Experiencia en el uso de herramientas de corte, utensilios de cocina y bandejas y recipientes para horno. Conocimientos de diversos procedimientos y métodos de cocina (plancha, horno, cocción, etc.)

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/>.