

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 355859**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Alimentación y nutrición familiar, S.L. (Alnut)	Calidad	Carlet	46240	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde	NO	400

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

El estudiante colaborará en las diferentes actividades: Realizar estudios de estabilidad. Realizar análisis microbiológicos. Realizar liberaciones de trasposos en control de calidad. Revisar material auxiliar para liberar. Realizar análisis físico-químicos de las materias primas que recibimos. Realizar análisis de aguas de la planta, tanto aguas industriales como diarias. Realizar análisis físico-químicos de vida útil de nuestros productos. Realizar los cambios de fecha en el sistema para lotes que hayan sido dados de alta con datos erróneos.

Observaciones: Nivel Excel medio**Nº Plaza 357655**

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:**

El estudiante colaborará en: Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos.

Observaciones: Conocimientos de cocina, escandallos, informatica**Nº Plaza 355305**

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

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

Recepción y almacenamiento del producto, ayuda en inventario, ayuda en la producción, ayuda en el servicio, mise en place

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 355307**

Entidad: Correos 8 Bar, S.L.	Departamento Práctica: 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:**

Ayuda en el servicio, mise en place, ayuda en inventario, recepción productos y su almacenamiento.

Nº Plaza 357662

Entidad: Dominio de Rodeno (Victoria Petridi)	Departamento Práctica: Bodega. Asistente enología	Población Práctica: Azuébar	C. postal: 12490	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana y Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 400
---	---	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante colaborará en la limpieza de útiles y maquinaria, así como saneamiento y desinfección de diferentes zonas. Trasiegos de vinos. Visitas periódicas al campo para conocer el crecimiento y desarrollo de la vid. Apoyará en el control de calidad y trazabilidad de la bodega. Operaciones analíticas químicas del vino dentro del proceso. Ayudará en la catas periódicas para conocer la evolución del vino y estudio de posibles cambios de método.

Nº Plaza 358215

Entidad: Generalitat Valenciana - Direcció General de Producció Agrària	Departamento Práctica: SERVEI DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA I INNOVACIÓ	Población Práctica: Carcaixent	C. postal: 46740	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 400
---	--	--	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Participació del projecte pilot ecomenjadors del servei de producció ecològica amb la intenció de fomentar el consum de producte ecològic entre els escolars. control i contacte amb les empreses de restauració col·lectiva i els ceips que participen del pilot. desenvolupament de nous productes, estudi d'hàbits de consum, ús social i cultural...

Observaciones: València i Castellà. Es valorarà coneixements bàsics en aliments ecològics i producció ecològica. Num. Horas al día: 7

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 358216**

Entidad: Generalitat Valenciana - Direcció General de Producció Agrària	Departamento Práctica: SERVEI DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA I INNOVACIÓ	Población Práctica: Carcaixent	C. postal: 46740	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 400
Modalidad de la Práctica: Presencial							
Actividades Práctica: Participació del projecte pilot ecomenjadors del servei de producció ecològica amb la intenció de fomentar el consum de producte ecològic entre els escolars. control i contacte amb les empreses de restauració col·lectiva i els ceips que participen del pilot. desenvolupament de nous productes, estudi d'hàbits de consum, ús social i cultural...							
Observaciones: València i Castellà.Es valorarà coneixements bàsics en aliments ecològics i producció ecològica.Num. Horas al día: 7							

Nº Plaza 355309

Entidad: Llisa Negra (Valencia, Paris, Montreal, S.L.)	Departamento Práctica: 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: Restaurante Gastronómico (Hoteles, Balnearios).Campos profesionales del alta Cocina.Recepción productos, inventario, producción y preparación de las recetas, ayuda en el servicio							

Nº Plaza 355317

Entidad: Montaña Selección, S.L.	Departamento Práctica: SALA	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46011	Período: Febrero-Mayo	Horario: Tarde	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 400
Modalidad de la Práctica: Presencial							
Actividades Práctica: El estudiante colaborará en actividades propias del servicio de sala: preparación y atención.							
Observaciones: ACTITUD							

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 355853**

Entidad: Montaña Selección, S.L.	Departamento Práctica: Gestión, administración y compras	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46011	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 400
--	--	--	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante colaborará en la Gestión de compras Gestión de operaciones Gestión administrativa Calidad y sostenibilidad.

Observaciones: Informática básica**Nº Plaza 355856**

Entidad: Montaña Selección, S.L.	Departamento Práctica: Cocina	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46011	Período: Febrero-Mayo	Horario: Tarde	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 400
--	---	--	----------------------------	---------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante colaborará en Preparación y elaboración de recetas y platos dar el servicio de comida o cenas

Observaciones: Actitud**Nº Plaza 355299**

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

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

El estudiante ayudará en eventos, organización de concursos oficiales de vinos y licores de la Comunidad Valenciana, promoción alimentaria en ferias gastronómicas, showcookings, maridajes gastronómicos, gestión de reservas.

Observaciones: Español B2, se valora nivel medio alto de inglés y de valenciano.

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 355300**

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

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

El estudiante ayudará en eventos, organización de concursos oficiales de vinos y licores de la Comunidad Valenciana, promoción alimentaria en ferias gastronómicas, showcookings, maridajes gastronómicos, gestión de reservas.

Observaciones: Español B2, se valora nivel medio alto de inglés y de valenciano.**Nº Plaza 355301**

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

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

El estudiante ayudará en eventos, organización de concursos oficiales de vinos y licores de la Comunidad Valenciana, promoción alimentaria en ferias gastronómicas, showcookings, maridajes gastronómicos, gestión de reservas.

Observaciones: Español B2, se valora nivel medio alto de inglés y de valenciano.**Nº Plaza 355302**

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

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

El estudiante ayudará en eventos, organización de concursos oficiales de vinos y licores de la Comunidad Valenciana, promoción alimentaria en ferias gastronómicas, showcookings, maridajes gastronómicos, gestión de reservas.

Observaciones: Español B2, se valora nivel medio alto de inglés y de valenciano.

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 358097**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Paradores de Turismo de España, S.A. - Parador "El Saler"	Comedor	El Saler-Valencia	46012	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde NO	NO	400

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

El estudiante colaborará en: Planificación, organización y coordinación del servicio en la sala de un restaurante. aprendizaje y desarrollo de las funciones principales incluyen dirigir al equipo de sala, gestionar reservas, recibir a los clientes, colaborar con la cocina, supervisar la presentación de la sala, y garantizar la satisfacción del cliente, elaboracion de la propuesta gastronomica conjuntamente con cocina. Montaje de los salones de eventos MICE y eventos sociales

Observaciones: Ingles
Office**Nº Plaza 358098**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Paradores de Turismo de España, S.A. - Parador "El Saler"	Comedor	El Saler-Valencia	46012	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde NO	NO	400

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

El estudiante colaborará en: Planificación, organización y coordinación del servicio en la sala de un restaurante. aprendizaje y desarrollo de las funciones principales incluyen dirigir al equipo de sala, gestionar reservas, recibir a los clientes, colaborar con la cocina, supervisar la presentación de la sala, y garantizar la satisfacción del cliente, elaboracion de la propuesta gastronomica conjuntamente con cocina. Montaje de los salones de eventos MICE y eventos sociales

Observaciones: Ingles
Office

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 358099**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Paradores de Turismo de España, S.A. - Parador "El Saler"	Comedor	El Saler-Valencia	46012	Febrero-Mayo	Mañana	NO	400

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

El estudiante colaborará en: Planificación, organización y coordinación del servicio en la sala de un restaurante. aprendizaje y desarrollo de las funciones principales incluyen dirigir al equipo de sala, gestionar reservas, recibir a los clientes, colaborar con la cocina, supervisar la presentación de la sala, y garantizar la satisfacción del cliente, elaboración de la propuesta gastronómica conjuntamente con cocina. Montaje de los salones de eventos MICE y eventos sociales

Observaciones: Inglés
Office**Nº Plaza 358091**

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

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

Apoyo en cocina, gestión y organización de una cocina, elaboración y mise en place, colaboración en eventos gastronómicos

Nº Plaza 358092

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

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

Apoyo en cocina, gestión y organización de una cocina, elaboración y mise en place, colaboración en eventos gastronómicos

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 358093**

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

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

Apoyo en cocina, gestión y organización de una cocina, elaboración y mise en place, colaboración en eventos gastronómicos

Nº Plaza 357650

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

Nº Plaza 357652

Entidad: Servicios de Gastronomía Reymo, S.L.	Departamento Práctica: Cocina	Población Práctica: Cocentaina	C. postal: 03820	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana y Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 357641**

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 357642

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 357645

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 y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 357646**

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**Nº Plaza 355344**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
UTE Rescorval, S.L. Interpreta Cultural Projects, S.L	RESTAURANTE Y EVENTOS	Valencia	46024	Febrero-Mayo	Mañana	NO	400

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

El estudiante colaborara en: Cocina y Sala en Veles e Vents. Equipo de I+D, Gestión de Inventarios y Ventas.

Observaciones: Es recomendable conocimientos de ofimática**Nº Plaza 355345**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
UTE Rescorval, S.L. Interpreta Cultural Projects, S.L	RESTAURANTE Y EVENTOS	Valencia	46024	Febrero-Mayo	Mañana	NO	400

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

El estudiante colaborara en: Cocina y Sala en Veles e Vents. Equipo de I+D, Gestión de Inventarios y Ventas.

Observaciones: Es recomendable conocimientos de ofimática

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 355346**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
UTE Rescorval, S.L. Interpreta Cultural Projects, S.L	RESTAURANTE Y EVENTOS	Valencia	46024	Febrero-Mayo	Tarde	NO	400

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

El estudiante colaborará en: Cocina y Sala en Veles e Vents. Equipo de I+D, Gestión de Inventarios y Ventas.

Observaciones: Es recomendable conocimientos de ofimática**Nº Plaza 359230**

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	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, inglés apreciado.**Nº Plaza 355324**

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

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

El estudiante colaborará en:

Gestión stock, departamento de compras cocina, sala departamento internacional atención al cliente

Observaciones: Valorable inglés (una de nuestras áreas más fuertes es el área de turismo) imprescindible excel e informática. Necesitamos personas con actitud proactiva que tenga ganas de aprender, probable contratación según valía

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas

Nº Plaza 357657

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 357660

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/>.