

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 357656**

Entidad: Calma y Acción, S.L.U. - Villa Indiano	Departamento Práctica: Cocina	Población Práctica: Burjassot	C. postal: 46100	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 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 355306**

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

Nº Plaza 355308

Entidad: Correos 8 Bar, S.L.	Departamento Práctica: Vuelve Carolina- cocina	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46002	Período: Junio-Septiembr e	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.

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

Nº Plaza 359228

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Juan y Juan Industrial, S.L.U.	Departamento de calidad	Villalonga	46720	Junio-Septiembr e	Mañana	NO	400

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

Colaborar en el seguimiento y mejora de los productos, así como en el desarrollo de nuevos productos o gamas, realizando nuevas fórmulas y adaptándolos a las necesidades concretas de la/s línea/s de producción. ^aDeterminar ingredientes y formulación, así como definir la secuencia de operaciones para su fabricación, determinar los criterios básicos de conservación, así como definir consistencia y características del nuevo producto. ^aCorregir las deficiencias detectadas en la aplicación o puesta en marcha de los procesos productivos, tanto nuevos como en funcionamiento. ^aEnumerar los ingredientes necesarios para cada producto, interpretando fórmulas básicas, identificando la función de cada ingrediente y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a fabricar/elaborar.

Observaciones: Nociones culinarias. Formulación. Comportamiento de ingredientes, interacciones. Bases de tecnología de alimentos. Técnicas de procesado. Autoclavado. Procesos industriales. Habilidades: creatividad.
6 horas/d

Nº Plaza 355310

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Llisa Negra (Valencia, Paris, Montreal, S.L.)	cocina	Valencia	46002	Junio-Septiembr e	Mañana y Tarde	NO	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 355318

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Montaña Selección, S.L.	SALA	Valencia	46011	Junio-Septiembr e	Mañana	SI	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 355854**

Entidad: Montaña Selección, S.L.	Departamento Práctica: Gestión, administración y compras	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46011	Período: Junio-Septiembr e	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 355857**

Entidad: Montaña Selección, S.L.	Departamento Práctica: Cocina	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46011	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	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 355303**

Entidad: PROAVA- Productos de calidad CV-CELLER S.XIII	Departamento Práctica: Enoturismo y eventos	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46003	Período: Junio-Septiembr e	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 355304**

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	Junio-Septiembr e	Mañana y Tarde	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 358100**

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	Junio-Septiembr e	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, 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 358101

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	Junio-Septiembr e	Mañana y Tarde	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 358102

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	Junio-Septiembr e	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, elaboracion de la propuesta gastronomica conjuntamente con cocina. Montaje de los salones de eventos MICE y eventos sociales

Observaciones: Ingles
Office

Nº Plaza 358094

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Salsia Restauración, S.L.	Cocina	Náquera	46119	Junio-Septiembr e	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 358095**

Entidad: Salsia Restauración, S.L.	Departamento Práctica: Cocina	Población Práctica: Náquera	C. postal: 46119	Período: Junio-Septiembr e	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 358096

Entidad: Salsia Restauración, S.L.	Departamento Práctica: Cocina	Población Práctica: Náquera	C. postal: 46119	Período: Junio-Septiembr e	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 357651

Entidad: Servicios de Gastronomía Reymo, S.L.	Departamento Práctica: Cocina	Población Práctica: Cocentaina	C. postal: 03820	Período: Junio-Septiembr e	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 357653**

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

Nº Plaza 357643

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-Septiembr e	Mañana y Tarde NO	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 357644

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-Septiembr e	Mañana y Tarde NO	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.

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 357647**

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	Junio-Septiembr e	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 357648**

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	Junio-Septiembr e	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 355347**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
UTE Rescorval, S.L.Interpreta Cultural Proyects, S.L	RESTAURANTE Y EVENTOS	Valencia	46024	Junio-Septiembr e	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 355348**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
UTE Rescorval, S.L.Interpreta Cultural Proyects, S.L	RESTAURANTE Y EVENTOS	Valencia	46024	Junio-Septiembr e	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 355349**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
UTE Rescorval, S.L.Interpreta Cultural Proyects, S.L	RESTAURANTE Y EVENTOS	Valencia	46024	Junio-Septiembr e	Tarde	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 359231

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Universo Local S.L. (Quique Dacosta Restaurante)	Cocina	Dénia	03700	Junio-Septiembr e	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, ingles apreciado.**Nº Plaza 355325**

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	Junio-Septiembr e	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 atencion 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**Nº Plaza 357658**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Vincci Hoteles, S.A. - Valencia	Cocina Hotel	Valencia	46002	Junio-Septiembr e	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 tempe ratura de cada elemento de la cocina. Ayudar a cocinar y presentar los platos. Adaptar o cambia r 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 c orde, utensilios de cocina y bandejas y recip ientes para horno Conocimientos de diverso s procedimientos y métodos de cocina (pla ncha, horno, cocción, etc.)

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencias Gastronómicas**Nº Plaza 357659**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Vincci Hoteles, S.A. - Valencia	Cocina Hotel	Valencia	46002	Junio-Septiembr e	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.)

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/>.