



SI NO TIENES CONVENIO DE ESCUELA O UNIVERSIDAD, las prácticas no laborales estarán ligadas a la realización del curso impartido por FUNDEUN (Fundación de la Universidad de Alicante) “Curso de habilidades transversales para restauración” que consta de 140 horas de formación on-line.

El proceso de selección se realiza de entre las solicitudes enviadas desde www.quiquedacosta.es

El proceso de matrícula al [“CURSO DE HABILIDADES TRANSVERSALES PARA RESTAURACIÓN”](#) es indispensable para la realización de las prácticas. Se tramita directamente con FUNDEUN. Nosotros te proporcionaremos toda la información necesaria.

Al finalizar el curso y tus prácticas, obtendrás el título oficial de formación on-line “Curso de habilidades transversales para la restauración”.

REQUISITOS FUNDEUN:

- Ser graduado, diplomado o licenciado universitario, técnico Superior (Ciclos Formativos de Grado Superior) o técnico (Ciclos Formativos de Grado Medio).
- Estar en situación de desempleo.
- Ser menor de 30 años.
- Haber finalizado los estudios en los cuatro últimos años.
- Detallar Experiencia laboral previa, en caso de que la haya.
- Tener visado de estudiante (tipo D). Sólo para extranjeros no europeos. <http://extranjeros.empleo.gob.es/es/InformacionInteres/InformacionProcedimientos/Ciudadanosnocomunitarios/hoja006/index.html#autorizacion>

IMPORTANTE: incompatibilidad para realizar las prácticas si estas cobrando prestación por desempleo.

Quique Dacosta

PROGRAMA FUNDEUN DE “CURSO DE HABILIDADES TRANSVERSALES PARA LA RESTAURACIÓN”:

1. Prevención de Riesgos Laborales
2. Automotivación y Orientación al Logro
3. Organización y Gestión del Tiempo
4. Trabajo en Equipo
5. Atención al Cliente
6. Técnicas de Negociación Eficaz
7. Gestión de Calidad en Hostelería
8. Reputación Online para Restaurantes
9. Vídeo y Fotografía Gastronómica

PRECIO DEL CURSO 700€

¿QUÉ INCLUYEN TUS PRÁCTICAS?:

1. Prácticas tuteladas en Quique Dacosta Rte.
2. Dotación de una beca a cada alumno que comprende:
 - Alojamiento compartido por los meses que duren las prácticas.
 - 2 dietas diarias en el Restaurante, excepto los días de descanso semanal.
 - Bolsa de dinero.
 - Dossier de Sistemas de trabajo QDR.
 - Materiales y otros: gorro, delantal y pinzas, libro firmado por Quique Dacosta, Vale Regalo para una comida o cena en QDR una vez terminado el curso.
 - Expedición de certificado de prácticas y carta de recomendación.
 - Expedición de título oficial de formación on-line “Curso de habilidades transversales para la restauración”.

2

SI NO TIENES NACIONALIDAD ESPAÑOLA

Los ciudadanos miembros de la Unión Europea que vayan a estar más de 3 meses en España deben solicitar el Certificado de Extranjería.

<http://extranjeros.empleo.gob.es/es/InformacionInteres/InformacionProcedimientos/CiudadanosComunitarios/hoja102/index.html>

Los ciudadanos de otros estados no europeos deben solicitar en su país de origen, el Visado de estudiante Tipo D y el NIE.

QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE

c/ Rascassa 1, Denia 03700, España, +34 965 784 179 - formacion@quiquedacosta.es

Quique Jacosta

3

IDIOMA

Para su mejor integración en el equipo es imprescindible tener nociones de español.

4

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS

Las prácticas en el restaurante tienen una duración entre 3 y 11 meses durante los cuales el alumno pasará por un mínimo de 2 partidas del restaurante, en función de su matrícula.

La asignación de fechas dependerá de la disponibilidad de plazas.

5

ALOJAMIENTO COMPARTIDO

Durante su estancia en el restaurante dispondrá de **una plaza en un apartamento, excepto en los casos en que el alumno desee buscarlo por cuenta propia**. Dicho alojamiento corre a cargo del restaurante y se encuentra a 5 minutos a pie, con aparcamiento y piscina comunitaria.

Cada uno deberá ocuparse de traer sábanas y mantas para la cama, toallas y todo lo relacionado con el aseo personal y ocuparse del mantenimiento y limpieza del apartamento junto con los otros integrantes del piso.

Quique Dacosta

6

HORARIOS, UNIFORME Y UTENSILIOS

El horario de las prácticas será según convenio, pero nunca superior a 40 h semanales.

Es muy importante conocer mínimamente el funcionamiento de este tipo de cocinas; queremos que su integración sea total y su estancia en el restaurante sea lo mas productiva posible para ambas partes por lo que si no está realmente seguro de este compromiso preferimos que se abstenga de realizar sus prácticas en el restaurante.

El uniforme para debe ser de chaquetillas blancas, pantalones de cocinero (azul y blanco o negro) y zapatos negros. El delantal, paños y gorro se les entregarán el restaurante. Cada persona se hará cargo de la limpieza de su ropa de trabajo, a excepción de los paños.

Utensilios: aconsejamos que por cuenta propia cada uno traiga cuchillos, espátula y una báscula de bolsillo.

***Muy Importante:** bajo ningún pretexto se podrá finalizar formación práctica ni antes ni después de las fechas acordadas con el restaurante, excepto por alguna causa grave familiar, personal o de salud, siendo dicho punto para la empresa, una norma fundamental de su compromiso con nosotros. Si esto ocurriera, el alumno no tendrá derecho al certificado final ni a recomendación profesional ni a ningún obsequio QDR.*

Para cualquier otra consulta, contacta con nosotros:

formacion@quiquedacosta.es

QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE

c/ Rascassa 1, Denia 03700, España, +34 965 784 179 - formacion@quiquedacosta.es