

PRÁCTICAS CON CONVENIO

Solicitud de prácticas formativas no laborales

Quique Dacosta Restaurante - El Poblet Restaurante

Llisa Negra - Vuelve Carolina



¿Quieres aprender en una de las cocinas más exigentes e innovadoras del mundo?

El programa de prácticas de Grupo Quique Dacosta te ofrece la oportunidad de sumergirte en un entorno de alta gastronomía, rodeado de profesionales apasionados, donde podrás aprender desde la técnica hasta la filosofía que nos define.

01. ¿CÓMO ACCEDO A LAS PRÁCTICAS?

SI VIENES CON UN CONVENIO DE ESCUELA O UNIVERSIDAD, la entidad deberá ponerse en contacto con nosotros a través del email formacion@quiquedacosta.es.

REQUISITOS:

Por favor, previamente, asegúrate de tener la siguiente documentación:

- Título de grado medio, superior, universitario (o equivalentes para estudios no españoles), ó
- Si aún no has finalizado tus estudios, certificado emitido por el centro académico de los estudios en curso y programa de estudios.

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

02. ¿QUÉ INCLUYEN TUS PRÁCTICAS?

1. Prácticas tuteladas en un restaurante del Grupo Quique Dacosta.

2. Dotación de una beca a cada alumno que comprende:

- Alojamiento compartido por los meses que duren las prácticas según disponibilidad.
- Dietas diarias en el Restaurante, excepto los días de descanso semanal.
- Materiales y otros: gorro, delantal y pinzas, libro firmado por Quique Dacosta.
- Vale Regalo para una comida o cena en una vez terminado el curso para prácticas superiores a 3 meses.
- Expedición de certificado de prácticas y carta de recomendación.

03. 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**.

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

04. IDIOMA

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

05. DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS

Las prácticas en el restaurante tienen una duración entre 3 y 11 meses durante los cuales pasarás por un mínimo de 2 partidas del restaurante, en función de la matrícula. La asignación de fechas dependerá de la disponibilidad de plazas.

06. ALOJAMIENTO COMPARTIDO

Durante la estancia en el restaurante dispondrás de **una plaza en un apartamento, excepto en los casos en que elijas buscarlo por cuenta propia**. Dicho alojamiento corre a cargo del restaurante y se encuentra a 5 minutos a pie.

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.

07. 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 la integración sea total y la estancia en el restaurante sea lo más productiva posible para ambas partes por lo que si no estás realmente seguro de este compromiso preferimos que te abstengas de realizar las prácticas en el restaurante.

El **uniforme** para cocina debe ser de chaquetillas blancas, pantalones de cocinero negros y zapatos negros. El delantal, paños y gorro entregará el restaurante. Cada persona se hará cargo de la limpieza de su ropa de trabajo, a excepción de los paños.

Muy Importante: bajo ningún pretexto se podrá finalizar la 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