

1

ACCÈS AU STAGE



Les stages non professionnels sont liés à la réalisation du cours dispensé par FUNDEUN (Fondation de l'Université d'Alicante) : **« COURS D'APTITUDES TRANSVERSALES À LA RESTAURATION »** qui comprend 140 heures de formation on-line.

Le processus de sélection se fait parmi les demandes adressées sur la page web www.quiquedacosta.es

L'inscription au « COURS D'APTITUDES TRANSVERSALES À LA RESTAURATION » est indispensable à la réalisation du stage. Elle doit être réalisée directement auprès de FUNDEUN. Nous vous fournirons toutes les informations nécessaires.

À la fin du cours et de votre stage, il vous sera délivré le diplôme officiel de formation on-line « Cours d'aptitudes transversales à la restauration ».

CONDITIONS FUNDEUN :

- Être en possession d'un diplôme d'enseignement secondaire, licence ou maîtrise universitaire, diplôme universitaire professionnel (cycles de formation de l'enseignement supérieur) ou professionnel (cycles de formation professionnelle).
- Avoir terminé les études au cours des quatre dernières années.
- Être âgé de moins de 30 ans.
- Être chômeur.
- Détailler l'expérience professionnelle préalable, le cas échéant.
- Être en possession d'un visa étudiant (type D). Uniquement pour les étrangers non européens. À solliciter dans le pays d'origine.

IMPORTANT : incompatibilité pour bénéficier du stage si vous touchez des allocations de chômage.

Quique Dacosta

PROGRAMME FUNDEUN DU « COURS D'APTITUDES TRANSVERSALES À LA RESTAURATION » :

- | | |
|--|---|
| 1. Prévention des risques professionnels | 6. Techniques de négociation efficace |
| 2. Auto-motivation et centrage sur les résultats | 7. Gestion de la qualité appliquée à l'hôtellerie |
| 3. Organisation et gestion du temps | 8. Réputation Online pour restaurants |
| 4. Travail en équipe | 9. Vidéo et photographie |

VOTRE STAGE INCLUT :

1. Stage dirigé chez Quique Dacosta Rte.
2. Dotation d'une bourse pour chaque élève, qui comprend :
 - Logement partagé pendant toute la durée du stage.
 - 2 repas par jour au restaurant, sauf jours de repos hebdomadaire.
 - Bourse d'étude mensuelle.
 - Dossier de systèmes de travail QDR.
 - Matériel et autres : toque, tablier et pinces, livre signé par Quique Dacosta, bon cadeau valable pour un déjeuner ou un dîner chez QDR à la fin du stage.
 - Délivrance d'une attestation de stage et lettre de recommandation.
 - Délivrance du diplôme officiel de formation on-line « Cours d'aptitudes transversales à la restauration ».

QUIQUE DACOSTA RESTAURANTE

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

Pour les démarches à réaliser en Espagne, nous vous donnerons toutes les indications nécessaires et l'aide qui pourrait vous être utile.

Les citoyens membres de l'Union européenne, avant leur arrivée en Espagne, doivent être en possession de :

- Pièce d'identité en vigueur.
- Convention de stage signée par l'élève et par l'entreprise QDR et revêtue du cachet de l'établissement d'enseignement.
- Police d'assurance Accident, Santé, Responsabilité civile et Rapatriement souscrite auprès d'une compagnie agréée en Espagne (exemples : Axa, Sanitas).

EN ESPAGNE, VOUS DEVREZ EFFECTUER LES DÉMARCHES SUIVANTES :

- NUMÉRO IDENTITÉ ÉTRANGER (NIE) : Faire une demande de rendez-vous au moins 1 mois avant l'arrivée en Espagne. Faits-nous parvenir votre pièce d'identité et nous ferons la demande pour vous.

Les citoyens ressortissants d'autres états non européens, avant leur arrivée en Espagne, doivent être en possession de :

- Visa étudiant type D avec NIE.
- Convention de stage signée par l'élève et par l'entreprise QDR et revêtue du cachet de l'établissement d'enseignement.
- Police d'assurance Accident, Santé, Responsabilité civile et rapatriement souscrite auprès d'une compagnie agréée en Espagne (exemples : Axa, Sanitas).

EN ESPAGNE, VOUS DEVREZ FAIRE LES DÉMARCHES POUR OBTENIR :

1. NUMÉRO SÉCURITÉ SOCIALE : Pour pouvoir faire partie de l'entreprise.
2. CARTE DE SÉJOUR (TIE) : uniquement pour les séjours de plus de 6 mois.

Quique Dacosta

3

LANGUE

Pour une meilleure intégration au sein de l'équipe, avoir certaines notions d'espagnol est

4

DURÉE DU STAGE

Le stage au restaurant a une durée de 4 à 11 mois.

Pendant la durée du stage, vous passerez par un minimum de 2 brigades du restaurant, en fonction de la durée de votre séjour.

L'assignation des dates dépendra de la disponibilité des places.

6

LOGEMENT PARTAGÉ

Pendant votre séjour au restaurant, vous bénéficierez d'une place en logement partagé sauf si vous décidez de rechercher un logement pour votre propre compte. L'hébergement est pris en charge par le restaurant et se trouve à 5 minutes à pied, dispose d'une place de parking et d'une piscine communautaire.

Vous devrez apporter vos draps et couvertures pour le lit, des serviettes ainsi que tout le nécessaire de toilette et prendre en charge la maintenance et l'entretien de l'appartement conjointement avec les autres occupants du logement.

Les horaires de stage sont décidés en fonction de la convention mais ne peuvent dépasser 40 h par semaine.

Il est très important de connaître un tant soit peu le fonctionnement de ce type de cuisine ; nous voulons que l'intégration soit totale et que votre séjour dans le restaurant soit le plus productif possible pour les deux parties. C'est pourquoi si vous n'êtes pas réellement sûr de vouloir vous engager, nous pensons qu'il est préférable que vous vous absteniez de réaliser le stage au sein du restaurant.

L'uniforme de travail doit inclure une veste blanche, un pantalon de cuisinier (bleu et blanc ou noir) et des chaussures noires. Le tablier, les torchons et la toque seront donnés par le restaurant. Tous les participants au stage devront prendre en charge le nettoyage de leurs vêtements de travail à l'exception des torchons.

Ustensiles : nous vous conseillons d'apporter vos propres couteaux, spatule et une balance de poche.

***Très important** : vous ne pourrez sous aucun prétexte interrompre votre stage avant la date convenue avec le restaurant, sauf pour raisons familiales, personnelles ou de santé graves, cet aspect étant pour l'entreprise une règle essentielle de votre engagement envers le restaurant. Si vous souhaitez obtenir une reconduite de votre stage, vous devrez réaliser les démarches nécessaires pour sa validation. Si l'élève ne termine pas le stage à la date convenue, il n'aura droit ni à la remise de l'attestation finale, ni à la recommandation professionnelle ou à un quelconque cadeau de la part de QDR.*

Pour toute autre information, veuillez nous contacter à :
formacion@quiquedacosta.es