

**EMPRESA: EVALUACIÓN FINAL DE LES PRÁCTICAS DE GRADO****Datos generales**

**Formulario:** EMPRESA: EVALUACIÓN FINAL DE LES PRÁCTICAS DE GRADO  
**Fecha:** 10/09/2019 14:04:27  
**Usuario:**

**ENTIDAD COLABORADORA**

**Nombre de la empresa:** Jose Monje S.A  
**Tutor/a de prácticas:** Judlth Arqué

**ALUMNO/A QUE HA**

**Nombre:**  
**Apellidos:**  
**Departamento:**  
**Formación que está cursando el estudiante:**

Valore las competencias profesionales demostradas por el alumno/a a lo largo del periodo de prácticas. Seleccione la que corresponda.

**Personales:**

- Puntualidad y asistencia.:**  
EXCELENTE
- Buena presencia, orden y pulcritud.:**  
EXCELENTE
- Motivación e interés.:**  
EXCELENTE
- Trabajo en equipo.:**  
EXCELENTE
- Asimilación de las órdenes.:**  
EXCELENTE

**Instrumentales:**

- Organización y planificación.:**  
CORRECTA
- Comunicación efectiva.:**  
EXCELENTE
- Conocimientos teóricos demostrados.:**  
CORRECTA
- Toma de decisiones y resolución de conflictos.:**  
CORRECTA
- Conocimientos del lugar de trabajo.:**  
EXCELENTE

**Sistémicas:**

- Adaptabilidad.:**  
EXCELENTE
- Motivación por la calidad.:**  
EXCELENTE
- Predisposición para asumir responsabilidades.:**  
EXCELENTE
- Iniciativa y autonomía.:**  
EXCELENTE
- Liderazgo y espíritu emprendedor.:**  
CORRECTA

**Específicas:**

**Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica.:**

CORRECTA

**Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria:**

CORRECTA

**Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.:**

EXCELENTE

**Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica.:**

EXCELENTE

**Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios:**

EXCELENTE

**Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales:**

EXCELENTE

**Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....:**

CORRECTA

**¿Cuál ha sido el progreso del alumno en el desarrollo de las tareas definidas en el programa de prácticas?:**

En Guillem va entrar de pràctiques a l'empresa amb una actitud molt positiva i molt motivat per tal de desenvolupar les tasques que se li demanaven. Va començar aprenent el més bàsic de la partida d'entrants freds i a poc a poc va anar assimilant tots els coneixements i com a conseqüència va anar ampliant les tasques que se li encomanaven. S'ha de remarcar que a l'hora de treballar ho feta amb rigor i responsabilitat i en Guillem sempre ha estat una persona en qui hem confiat a l'hora de treballar. És important també comentar que valorant el seu esforç i sobretot actitud, l'equip de cuina l'ha considerat molt apte per a seguir a l'empresa en un lloc fixe treballant-hi com a un més en l'equip de cuina. A partir de ser contractat en Guillem ha desenvolupat tasques com a responsable d'una zona al festival de Cap Roig. (Festival el qual cobreix l'empresa) L'evolució que hem vist en el Guillem ha estat sempre molt progressiva i creiem que té un gran futur treballant a la cuina amb nosaltres.

**¿Qué es lo que más destacaría del alumno/a? ¿Qué aspectos cree que tendría que mejorar y cómo? (a nivel formativo, de competencias, de actitudes...):**

En el cas d'en Guillem, sempre hem tingut en compte que és un alumne de pràctiques i que com és normal d'entrada hi pot haver una petita manca de pràctica a l'hora d'entrar al "món laboral/pràctiques." En el seu cas destaquem molt la capacitat d'adaptació que en Guillem ha tingut a la cuina i sobretot el que més hem valorat d'ell ha estat la seva actitud sempre positiva i sempre amb la motivació de treballar correctament, amb rigor i intentant fer les coses el mes perfectes possible. A més, a l'hora de treballar en equip ha demostrat ser una persona empàtica i col·laboradora i realment s'ha integrat molt bé al equip gràcies al seu entusiasme i companyerisme. Evidentment, en Guillem està començant a la cuina i li queda molt per aprendre tan a nivell pràctic com teòric però per part nostra els seus primers passos han estat molt acertats i creiem que amb la seva actitud ara mateix pot arribar on vulgui.

**¿Considera que la duración de las prácticas ha sido la adecuada?:**

La duració de les pràctiques ha estat correcte ja que en Guillem ha tingut temps suficient per aprendre les tasques d'una partida en la seva totalitat. Per tal de poder seguir desenvolupant les seves habilitats i ampliar el seu coneixement en Guillem ha seguit treballant a l'empresa.

**Posibilidades de incorporación laboral del alumno a la empresa a corto/largo plazo:**

Com ja hem comentat anteriorment, des del principi hi va haver molt interès en contractar en Guillem, i de fet quan va acabar el període de pràctiques va començar a treballar al Via Veneto per tal de donar un cop de mà al festival de Cap Roig. Actualment se li ha ofert treballar en horari adaptat ( ja que té classes al CETT) totes les nits al restaurant. Creiem important remarcar que en Guillem s'ha guanyat aquesta oportunitat amb esforç constant i feina feta amb rigor.

**Comentarios:**

Per finalitzar la valoració, realment volem agrair l'actitud que ha demostrat en Guillem en tot moment. S'ha de dir que avui en dia costa trobar gent motivada i amb ganes de treballar i en Guillem ha estat una gran ajuda tot aquest període de treball que ha tingut amb nosaltres. Ha estat una persona en qui s'ha pogut confiar a l'hora de treballar, molt efectiva i ha treballat amb ganes, sempre intentant fer les coses bé. Ha apreciat tot el coneixement que se li ha intentat transmetre (cosa que agraim molt) i sempre ha estat una persona constant a l'hora d'assimilar coneixement i mostrar interès. Treballar amb ell ha estat molt còmode, ja que sap formar part d'un equip i té les actituds correctes a l'hora de fer-ho. La seva manera de treballar ha estat molt professional sempre i molt desenfadada cosa que facilita molt treballar amb una persona. En general tot l'equip directiu de la cuina estem molt contents d'en Guillem. Ha sigut un orgull tenir-lo amb nosaltres i ho és encara més que passi a formar part de la nostra plantilla per tal de seguir aprenent i creixent amb nosaltres. La seva evolució ha estat excel·lent. Gràcies Guillem.

**NOTA FINAL (ESTUDIANT):**

10

**VALORACIÓN SERVICIO CAREER SERVICES :**

10

Firma y Sello Empresa