

CareerServices - AVALUACIÓ FINAL DE PRÀCTIQUES

De: <CareerServices@cett.cat>
 A: <CareerServices@cett.cat>
 Fecha: 25/07/2019 9:17
 Tema: AVALUACIÓ FINAL DE PRÀCTIQUES

ENTITAT COL-LABORADORA

Nom de l'empresa: E02419
 Tutor/a de pràctiques: JOAN CASALS MISSIO

ALUMNE QUE FA PRÀCTIQUES

l'estudiant:

Faci una valoració de les competències professionals demostrades per l'alumne/a al llarg de tot el període pràctiques. Seleccioneu segons correspongui.

Personals:	Puntualitat i assistència.: EXCEL·LENT Bona presència, ordre i pulcritud.: EXCEL·LENT Motivació i interès.: EXCEL·LENT Treball en equip.: EXCEL·LENT Assimilació de les ordres.: EXCEL·LENT
Instrumentals:	Organització i planificació.: EXCEL·LENT Comunicació efectiva.: EXCEL·LENT Coneixements teòrics demostrats.: EXCEL·LENT Presa de decisions i resolució de conflictes.: EXCEL·LENT Coneixements del lloc de treball.: EXCEL·LENT
Sistèmiques:	Adaptabilitat: EXCEL·LENT Motivació per la qualitat.: EXCEL·LENT Presdisposició per assumir responsabilitats.: EXCEL·LENT Iniciativa i autonomia.: EXCEL·LENT Lideratge i esperit emprenedor.: EXCEL·LENT

Específiques:

Aplicar les tècniques culinàries d'avantguarda aportant valor i nous conceptes al disseny de la oferta gastronòmica.:

EXCEL·LENT

Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària.:

EXCEL·LENT

Utilitzar els processos culinàries de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.:

EXCEL·LENT

Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.:

EXCEL·LENT

Interpretar y aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinàries.:

EXCEL·LENT

Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.:

EXCEL·LENT

• Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per a realitzar controls pressupostaris, informes, etc.:

EXCEL·LENT

Quin ha estat el progrés de l'alumne/a en el desenvolupament de les tasques recollides en el programa de pràctiques?:

L'alumne ha assolit els coneixements en l'àmbit de l'agronomia i la diversitat varietal que formaven part del seu programa de pràctiques, millorant la seva capacitat per entendre l'origen dels productes culinàries i la presa de decisions per seleccionar productes en el mercat.

Què és el que més destacaria de l'alumne/a? Quins aspectes creu que hauria de millorar i com? (a nivell formatiu, de competències, d'actituds...):

L'alumne ha tingut una actitud magnífica respecte la seva feina, realitzant les tasques que se li han demanat de manera responsable i assumint responsabilitats.

Considera que la durada de les pràctiques ha estat l'adequada?:

Si

Possibilitats d'incorporació laboral de l'alumne a l'empresa a curt/llarg termini:

Elevades, en funció de la disponibilitat pressupostària de l'exercici 2019-2020.

Comentaris:

NOTA FINAL (ESTUDIANT):

10

VALORACIÓ SERVEI CAREER SERVICES :

6

Signatura i Segell Empresa

47726647Z

JOAN CASALS

(R: G64732514)

Firmado digitalmente
por 47726647Z JOAN
CASALS (R: G64732514)

Fecha: 2019.09.03

12:59:10 +02'00'