

### AVALUACIÓ FINAL DE LES PRÀCTIQUES DE GRAU EMPRESA

#### Dades generals

**Formulari:**

AVALUACIÓ FINAL DE LES PRÀCTIQUES DE GRAU EMPRESA

**Data:**

25/11/2018 0:34:51

**Usuari:**

anonymous

**ENTITAT COL·LABORADORA**

**Nom de l'empresa:**

CST32

**Tutor/a de pràctiques:**

VICTOR FERRER

**ALUMNE QUE FA PRÀCTIQUES**

**Nom:**

**Cognoms:**

**Departament:**

CUINA

**Formació que està cursant l'estudiant:**

Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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

**Personals:**

**Puntualitat i assidua:**

EXCEL·LENT

**Bona presència, ordre i puntualitat:**

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:

CORRECTA

Preses de decisions i resolució de conflictes:

CORRECTA

Coneixements del lloc de treball:

EXCEL·LENT

Sistèmiques:

Adaptabilitat:

EXCEL·LENT

Motivació per la qualitat:

EXCEL·LENT

Pre-disposició per assumir responsabilitats:

EXCEL·LENT

Iniciativa i autonomia:

EXCEL·LENT

Lideratge i esperit emprenedor:

CORRECTA

Específiques:

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

CORRECTA

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

CORRECTA

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

CORRECTA

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

CORRECTA

Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbit culinari:

CORRECTA

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:

CORRECTA

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

CORRECTA

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

Laura ha adquirit gran autonomia i poder en l'assignació, requereix assessoria en el desenvolupament del treball en cuina

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

Laura es una persona seria, responsable i de gran voluntat. Caràcter alegre y concentració necessària.  
Les millors notes són les relatives a la pràctica continuada de la cuina, la falta de temps, però con las capacidades que  
puede poseer enfrentarse a mayores retos al así lo desea

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

En este caso concreto, y en nuestro restaurante, creo que es a partir de ahora cuando hubiéramos podido aprovechar lo mejor  
del alumno. Así que sí, creo que hubiera sido necesario algo más de tiempo para obtener una Inmersión real

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

Es el tipo de personalidad que aprecio tener trabajando en nuestro equipo, la incorporariamos sin dudar

Comentaris:

NOTA FINAL (ESTUDIANT):

10

VALORACIÓ SERVEI CAREER SERVICES:

10

Signature i Segell Empresa



BICN Food S.L.  
C/Granà 70  
08009 Barcelona  
966052739

24/11/18  
VÍCTOR FERRER