

Memòria de pràctiques Grau en ciències culinàr i gastronòmiques



En termes generals, poca reflexió i anàlisis molt superficial de l'experiència adquirida. Demuestra poca capacitat crítica, tot i que cobreix totes les àrees sobre les que se li demana la informació.

PRÀCTICUM I
DATA PRESENTACIÓ:
/19 - 18/07/19,
1/19

Any Acadèmic: 2018-2019



DEPARTAMENT ON HAS REALITZAT LES PRÀCTIQUES
CUINA-SECCIÓ FREDS

PERÍODE DE PRÀCTIQUES:
3/06-18/07

NOM COMERCIAL DE L'ESTABLIMENT: VIA VENETO

CIUTAT / UBICACIÓ

Barcelona, Carrer Ganduxer nº10

NOM DEL TUTOR I CÀRREC

Judith Arqué

LA MEVA ACOLLIDA:

El primer dia va ser bastant caòtic ja que vaig arribar el mateix dia que el nou xef amb el que tot això comporta. A més, el restaurant hi participava a diferents events com el del "Polo" de Barcelona, diversos encarrecs a domicili, producció pel Festival de Cap Roig, etc. Gràcies a la bona disposició dels companys en tres dies vaig aconseguir habitar-me.

EXPECTATIVES:

Desde l'inici de les practiques vaig treballar per poguer estar de manera fixe a qualsevol de les partides i poguer aprendre el màxim en cada servei. Vaig escollir aquesta empresa perquè consideraba que com a primera estada de practiques no hi havia millor opció que la de començar per un clàssic assentant així les bases i els fonaments pel futur.

part molt fluixa de contingut i reflexió

EL MEU TUTOR DE PRÀCTIQUES I ELS MEUS COMPANYS

Desde que vaig ser entrevistat, la relació amb la tutorava ser molt professional i excel·lent on qualsevol dubte podia ser resolt amb gran confiança sense cap tipus de problema. El mateix diria dels companys, desde el primer dia van fer el possible per

a que m'habitúés. En cap moment vaig sentir desinterès o falta d'ajut per part seva. Sempre hi ha hagut molt bon ambient amb els companys i desde el primer dia em vaig sentir part de l'equip. La mitja d'edat de l'equip era molt bona per a intearar-te.

La relació amb l'equip va anar a més després de que es dugués a terme la meva incorporació a l'equip després de l'estada de pràctiques. L'èxit de la meva estada de practiques ha estat en part beneficiat pels companys ja que s'ha creat una dinàmica molt bona on es treballa be.

Memòria de pràctiques

Grau en ciències culinàries i gastronòmiques

DESCRIPCIÓ NEGOCI

Informa sobre:

Via Veneto és un dels restaurants més importants de Barcelona, premiat amb una estrella Michelin i tres "soles repsol" per la seva gastronomia i el seu servei que certifiquen la seva avantatjada posició.

El restaurant Via Veneto és present a molts esdeveniments importants com el "Mobile World Congress", "Torneig al Real Club de Polo", "Cap Roig Festival", serveis a domicili, bodes i comunions.

El restaurant està constituït per un ampli equip de professionals que desenvolupen una funció excel·lent desde la sala fins la cuina. Una plantilla de 17 cuiners i 9 cambrers van treballar a el Cap Roig Festival per tal del el servei al festival sigués perfecte.

El dia 3 de Juny va incorporar-se el xef David Andrés, antic cap de cuina del reputat restaurant "Abac". Gràcies al seu fitxatge ha esclatat una revolució dins de la cuina que aportarà al restaurant una nova manera de veure la gastronomia.

Demuestra poca investigació i no sembla haver aprofitat l'experiència per saber més sobre el negoci i l'activitat de l'empresa.

RECURSOS HUMANS

COMUNICACIÓ

Comunicació clara i directe entre treballadors tant del mateix departament com d'altres.

FORMACIÓ

Durant la meua estada de pràctiques no s'ha impartit cap curs encara que tinc consciència de que aquell mateix any van dur a terme formacions respecte a productes com el foie, caviar, tòfona, etc.

INCENTIUS

El personal de cuina no rep cap incentiu més enllà del sou pertinent a final de mes. Les propines es reparteixen entre els treballadors del departaments de sala.

JORNADA

La repartició de dies de festa pot ser una mica caòtica degut a que es donen mitges jornades en molts casos.

CONDICIONS LABORALS

En tot moment s'ha respectat tot tipus de protocol sanitari i gastronòmic en referència a l'etiquetatge dels productes elaborats, semielaborats. Gran distinció tant entre fresc i congelat com entre el caràcter del producte, és a dir, les carns, les verdures, el peix, etc.

L'uniforme sempre ha estat a l'ordre del dia. Encara que una de les coes que més em va estranyar va ser la no utilització de gorros.

RECURSOS / EINES

Desde que vaig arribar el primer dia, vaig comptar amb una taquilla personal on deixar les meves pertinences, un davantal que es renovava diàriament, tot tipus d'estris, utilitatge i mainatge a la meua disposició, etc. Les cuines estaven perfectament equipades amb tot el necessari per dur a terme les tasques corresponents.

El restaurant disposava de la infraestructura suficient per abraçar amb facilitat l'entrada de proveïdors, grans col·lectius de comensals, produccions massives per a esdeveniments futurs, etc.

PRÀCTICUM I

POSSICIONAMENT

Adjunta links del següent:

<https://www.viavenetobarcelona.com/>

- Facebook:
<https://www.facebook.com/viavenetobcn/>
- Instagram:
<https://www.instagram.com/viavenetobarcelona/>
- Twitter:
<https://twitter.com/viavenetobcn>

↓ Falta un anàlisi més exhaustiu i no només descriptiu, per exemple, posant-lo a TripAdvisor, Booking o El Tenedor.

SATISFACCIÓ DELS CLIENTS

- Indica la posició i la tendència dels comentaris rebuts per l'establiment a TripAdvisor o en un altre plataforma
- Exposa els coberts diaris de mitjana, com es gestionen les reserves, si rebieu grups, en el seu cas.

Durant el transcurs de la meua estada de practiques tots els comensals han sortit amb un molt bon sabor de boca del restaurant. Cap dia vam rebre cap queixa i les felicitacions eren constants. La mitja de coberts diaris es troba entre un 60-70 coberts. Tot varia en funció de l'època del any, dels esdeveniments que envolten al restaurant... Les reserves es gestionaven de manera clara i directe. Desde el departament d'administració i atenció al client es comunicaven les reserves al cap de cuina i aquest ho feia

saber a la resta de l'equip amb una certa previsió.

Per nivell de reflexió i anàlisi

Descripció de les tasques i treballs desenvolupats. La teva preparació teòrica s'adequa a les necessitats de l'empresa a nivell d'aprenentatge?

Inicialment vaig participar en la partida de producció durant dos o tres dies. Partida que anava produint pel festival de Cap Roig. Més tard vaig passar a la secció de freds on elaborava els aperitius i realitzava els plats freds servits al menú. A partir d'aquell moment vaig consolidar la meva posició a la partida de freds i a més ajudava a qualsevol altre tasca reforçant la resta de partides.

La meva preparació teòrica és ~~un~~ gran ajut en el dia a dia encara que la preparació pràctica respecte a el que és un servei manca una mica. Considero que s'hauria d'intentar recrear un entorn de "servei" a la universitat per així poder fer-te una petita idea del que pot arribar a ser un servei real. Les classes pràctiques que s'imparteixen actualment s'allunyen en aquest sentit de la vivència d'un servei. Per això considero adient una recreació o una estada de classes al restaurant de la universitat.

Puntuaria amb un 8 l'aprenentatge adquirit durant l'estada de pràctiques i el posterior contracte amb el restaurant ja que m'ha obert les portes al món de l'alta gastronomia adquirint habilitats crucials pel meu aprenentatge.

I DE CARA

AL FUTUR...

Les meves aspiracions, inquietuds i plans de futur són:

En un futur m'agradaria conduir la meva carrera professional cap a un departament més enfocat a la gestió i per un camí relacionat amb l'emprenedoria. Encara que considero vitals i necessaris uns primers anys treballant i veient el sector desde dins i com el que realment és.

CareerServices - ENQUESTA FINAL DE PRÀCTIQUES. Alumne GRAU I POSTGRAUS

De: <CareerServices@cett.cat>
A: <CareerServices@cett.cat>
Fecha: 09/09/2019 16:52
Tema: ENQUESTA FINAL DE PRÀCTIQUES. Alumne GRAU I POSTGRAUS

NOMBRE:
APELLIDOS:
CÓDIGO:
EMPRESA: Via Veneto
TUTOR/A EMPRESA: Judith Arqué
PRACTICUM: Practicum I
FECHA: 09/09/2019

Haz una valoración de los siguientes aspectos de tus prácticas en empresa. Selecciona según corresponda. Siendo 1 la mínima puntuación y 10 la máxima.

I. ANTES DE EMPEZAR LAS PRÁCTICAS:

Me han informado correctamente sobre las posibilidades que tenía: número de prácticas, especialidad, tipo de empresa:

9

He podido consultar una oferta de prácticas suficientemente amplia:

7

Me han explicado cuales son las oportunidades a lo largo de los estudios: prácticas extracurriculares, planes de carrera, etc:

6

Ha quedado claro en qué consiste y cómo se evaluarán las prácticas:

9

Me han dado libertad para elegir empresas fuera de la oferta del campus.:

10

II. DURANTE LAS PRÁCTICAS:

RELACIÓN CON EL TUTOR DE EMPRESA Y EL EQUIPO PROFESIONAL:

Acogida e integración dentro de la empresa y del equipo de trabajo:

10

Comunicación, orientación y apoyo del tutor/a:

10

Clima de trabajo y apoyo por parte del equipo:

9

Adecuación de las tareas y responsabilidades que se te han asignado a tus capacidades e intereses profesionales:

9

Respuesta de la empresa frente a tus iniciativas y aportaciones:

8

CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE PRÁCTICAS:

Adquisición del programa de prácticas previsto: tareas y competencias previstas:

7

Medios y recursos del departamento necesarios para desarrollar tu trabajo:

9

Duración de las prácticas:

6

Los conocimientos teóricos aprendidos en clase han sido adecuados para las prácticas:

6

Cómo valoras los aprendizajes adquiridos en la empresa:

8

TUTOR UNIVERSIDAD (Career Services):

Te ha informado claramente de los objetivos y desarrollo de las prácticas:

8

Te ha facilitado la entrega y recogida de documentación relativa a las prácticas:

7

Se ha comunicado contigo de manera efectiva durante las prácticas:

8

El seguimiento de las prácticas ha sido útil:

5

Indica tu nivel de satisfacción con el rol del tutor/a de CS:

7

LOGRO DE OBJETIVOS:

La experiencia en su conjunto ha cumplido tus expectativas iniciales:

10

Crees que esta experiencia será importante para tu carrera profesional?:

10

III. VALORACIÓN GLOBAL DE LA ASIGNATURA:

¿QUÉ ES LO QUE MÁS VALORAS DE ESTA EXPERIENCIA DE PRÁCTICAS? ARGUMENTALO:

El elemento a valorar más importante es que el restaurante me ha abierto las puertas desde el primer día dándome la posibilidad de poder crecer profesionalmente. Gracias a ello he adquirido un mayor nivel de experiencia que el día de mañana podré poner en práctica. Lo que más valoro es el hecho de haber adquirido mucha más "soltura" y habilidad en el día a día, es decir, en un servicio.

¿QUÉ NUEVOS CONOCIMIENTOS HAS ADQUIRIDO?:

- A nivel teórico: Distintas elaboraciones y nuevos productos
A nivel práctico: Organización partida antes y durante servicio
A nivel personal: Mayor habilidad y soltura a nivel profesional

¿QUÉ COMPETENCIAS HAS PERFECCIONADO?:

- Trabajo en equipo
- Toma de decisiones y resolución de conflictos
- Organización y planificación
- Capacidad de análisis y reflexión

¿HAS AMPLIADO TU RED DE CONTACTOS?:

- SI

¿HAY ALGÚN ASPECTO QUE SE PODRÍA MEJORAR? ¿CÓMO?

A nivel académico (¿apoyo del tutor/a Career Services, horas de seguimiento...?): Nivel clases prácticas

¿ACONSEJARÍAS ESTA EMPRESA PARA REALIZAR PRÁCTICAS? ARGUMENTALO:

Aconsejaría esta empresa a cualquier estudiante que quiera empezar su trayectoria en la restauración con un clásico de los restaurantes tanto en Barcelona como en España. Ya que si muestras interés e iniciativa el personal del restaurante y tu predisposición ayudarán a que crezcas profesionalmente.

VALORACIÓN FINAL:

8

¿TE HAN OFRECIDO CONTRATO LABORAL? :

Si

¿LO HAS ACEPTADO? :

Si

¿POR QUÉ? :

Es una gran oportunidad poder trabajar en un restaurante de esta talla. También gracias al nivel de experiencias y conocimientos adquiridos.