

Molt bona expressió oral i escrita, aportant molts detalls rellevants tot i que també hi ha seccions que reflecteixen poca anàlisi.

ALUMNE 1.

8

CETT

Campus de Turisme, Hosteleria i Gastronomia

UNIVERSITAT DE BARCELONA

# MEMÒRIA DE PRÀCTIQUES – PRACTICUM I

GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

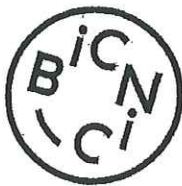
Any acadèmic:

Data de presentació:

NOM [REDACTED]

CODI [REDACTED]

## PRESENTACIÓ



Logotip de l'empresa

DEPARTAMENT ON HAS REALITZAT LES PRÀCTIQUES  
**CUINA**  
PERÍODE PRÀCTIQUES DEL 16 D'OCTUBRE DE 2018 AL 1 DE DESEMBRE DE 2018  
NOM COMERCIAL DE L'ESTABLIMENT  
**BICNIC**  
CIUTAT / UBICACIÓ  
**CARRER GIRONA 68, BARCELONA**  
NOM DEL TUTOR I CÀRREC  
**VICTOR FERRER, XEF I PROPIETARI**

### LA MEVA ACOLLIDA

Parla'ns de com va ser el teu primer dia, què vas veure i a qui vas conèixer. Com et vas sentir i quina impressió et va donar tot plegat.

EL MEU PRIMER DIA VA SER MOGUDET, JA QUE EL LOCAL ESTAVA PLE. TOT I AIXÍ, ELS MEUS COMPANYS HEM VAN INTEGRAR MOLT RÀPID I VA ANAR TOT BÉ, TOT I ELS NERVIS DEL PRIMER DIA.

VAIG CONÈIXER A TOT L'EQUIP DE CUINA I VAIG COMENÇAR A LA PARTIDA DE PEIXOS AMB EL CAP DE PARTIDA COM A MENTOR.

*↑ bona reflexió personal.*

### EXPECTATIVES

Quines van ser les teves expectatives al incorporar-te a les practiques? Per què vas escollir aquesta empresa?

LES MEVES EXPECTATIVES EREN CONÈIXER LA MANERA DE TREBALLAR D'UNA CUINA GASTRONÒMICA I, SOBRETOT, APRENDRE DE TOTS ELS MEUS COMPANYS DE FEINA, ELS QUALS DES DEL PRIMER MOMENT EM VAN FER SENTIR COM UNA MÉS DE L'EQUIP.

VAIG ESCOLLIR AQUESTA EMPRESA

PERQUÈ DURANT L'ESDEVENIMENT DEL TAST A LA RAMBLA DEL 2018 ELS VAIG CONÈIXER I EM VA ENCANTAR EL SEU ENTUSIASME PER LA CUINA, LES GANES DE TREBALLAR, I LA MOTIVACIÓ DE TIRAR ENDAVANT EL PROJECTE QUE FEIA UN ANY QUE HAVIEN CREAT TOTS JUNTS, EL BICNIC.

PERSONALMENT, CREC QUE VAIG FER UNA BONA ELECCIÓ AMB L'EMPRESA DE PRÀCTIQUES ESCOLLIDA, PERQUÈ A MÉS D'APRENDRE VAIG CONÈIXER GRANS CUINERS I PERSONES.

## EL MEU TUTOR I COMPANYS DE PRÀCTIQUES

Parla'ns del teu tutor/a i de com et vas sentir amb els companys que et vas trobar.

COM HE ESMENTAT EN L'APARTAT ANTERIOR, ELS COMPANYS DE CUINA EM VAN FER SENTIR COM UNA MÉS DE L'EQUIP DES DEL PRIMER MOMENT.

IGUAL QUE EL MEU TUTOR, EL QUAL DURANT EL PERÍODE DE PRÀCTIQUES VA INTERESSAR-SE PERQUÈ EM TROBES CÒMODE AMB ELS COMPANYS,

LA MANERA DE TREBALLAR, ELS CONEIXEMENTS QUE ANAVA ADQUIRIR, ETC.



## DESCRIPCIÓ DEL NEGOCI

### INFORMA SOBRE:

- Serveis / Activitat que ofereix / desenvolupa l'empresa.

-Número de treballadors a nivell general i també en el teu departament / partida.

**SERVEIS/ACTIVITATS:** EL BICNIC ESTÀ DIVIDIT EN TRES ESPAIS DINS EL LOCAL:

1. FAST BAR: Barra situada a l'entrada del local on els clients poden menjar tapes gastronòmiques.

2. SLOW RESTAURANT: Zona tranquil·la, espai acollidor on poder menjar entaulat, on poder relaxar-se i gaudir de la gastronomia en companyia.

3. TAULA DEL XEF: Espai exclusiu a primera línia de cuina, el qual permet un diàleg directe amb el xef i el seu equip.

**TREBALLADORS:** L'EQUIP

DEL BICNIC ÉS FORMAT PER 6 TREBALLADORS: Un cap de cuina, dos a la partida de carn, dos al quarto fred (1 per pastisseria i 1 per plats freds) i un a la partida de peixos. Durant la majoria de la pràctiques vaig estar a la partida de peixos amb un treballador, on també s'elaboren plats com arròs, rolles vietnamites, croquetes de musclos, i altres plats calents de carta.

## RECURSOS HUMANS

*s'han cobert tots els apartats - ok*

**COMUNICACIÓ:** Explica com és la comunicació interna amb el personal i entre el personal (entre departaments)

**FORMACIÓ:** Quines accions formatives es desenvolupen en favor dels treballadors del centre? Vas rebre algun tipus de formació externa o interna?

**INCENTIUS:** Explica si el personal rep incentius, propines o cap altre tipus de compensació per la realització de la seva feina o de qualsevol feina extra.

**JORNADA:** Pros i contres de la jornada que tenen establerta els treballadors de l'empresa. Comenta també el que calgui en referència a la jornada que has realitzat.

**CONDICIONS LABORALS:** Exposa si tenies processos de feina, com es gestionava l'etiquetatge de productes, la col·locació de productes, si tenies la roba tècnica necessària per desenvolupar la teva feina, etc.

**RECURSOS/EINES:** Comenta si tenies ganivets, casaca, taquilla, etc.

**COMUNICACIÓ:** TANT LA COMUNICACIÓ COM L'ORGANITZACIÓ SÓN DOS PILARS FONAMENTALS DEL BICNIC, CADA NIT ES JUNTEN TOTS ELS CAPS DE PARTIDA AMB EL CAP DE CUINA I/O EL XEF PER SABER COM HA ANAT EL SERVEI I FER LES COMANDES.

**FORMACIÓ:** DURANT EL TEMPS QUE VAIG ESTAR ALLÀ NO VAIG REBRE CAP TIPUS DE FORMACIÓ EXTERNA, NI VAIG VEURE QUE ELS MEUS COMPANYS LA REBESSIN, PERÒ INTERNAMENT TOTS ELS MEUS COMPANYS EM VAN ENSENYAR TOT EL QUE SABIEN I MÉS,

**INCENTIUS:** REBEN LES PROPINES MENSUALMENT REPARTIDES A PARTS IGUALS ENTRE SALA I CUINA.

**JORNADA:** ELS TREBALLADORS FAN JORNADA PARTIDA, DE 10H A 17H I DE 20H A 23H, AMB DOS DIES DE FESTA ROTATIUS JA QUE EL RESTAURANT OBRA TOTS ELS DIES DE LA SETMANA. L'HORARI PARTIT ÉS MOLT DUR, I MÉS AMB LA PRESSIÓ I RESPONSABILITAT QUE TENEN ELS TREBALLADORS DEL BICNIC, JA QUE LA MAJORIA SÓN CAPS DE PARTIDA.

**CONDICIONS LABORALS:** EL RESTAURANT BICNIC ÉS RELATIVAMENT NOU, I TOTA LA FEINA ESTÀ MOLT MARCADA I ORGANITZADA, TANT EN L'ETIQUETATGE, LA COL·LOCACIÓ DELS PRODUCTES, ELS EPIS, ELS PROCESSOS, LES RECEPTES...

**RECURSOS/EINES:** TENIA TOTS ELS RECURSOS NECESSARIS PER DESENVOLUPAR LA MEVA FEINA: GANIVETS, UNIFORME, TAQUILLA, CASACA, VESTUARI..

## VALORACIÓ FINAL DE LA MEVA EXPERIÈNCIA

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

LES TASQUES A DESEVOLUPAR DURANT EL MEU PERÍODE DE PRÀCTIQUES VAN SER LES SEGÜENTS:

- PREPARACIÓ DE LA PRODUCCIÓ.
- PREPARACIÓ DE LA MISE EN PLACE ABANS DE CADA SERVEI.
- ELABORACIÓ/FINALITZACIÓ DELS PLATS DE LA PARTIDA DE PEIXOS DURANT EL SERVEI.
- EMPLATAT DE DIFERENTS ELABORACIONS.
- ELABORACIÓ I EMPLATAT DE TOTS ELS PLATS QUE S'ACABEN EN FREGIDORA (ROTLLETS VIETNAMITES, CROQUETES DE MUSCLOS, ELABORACIONS COMPLEMENTÀRIES A ALTRES PLATS...)
- PREPARACIÓ DEL UTILLATGE I MAQUINÀRIA ABANS DEL SERVEI.
- NETEJA DE LA PARTIDA.
- ...

LA MEVA PREPARACIÓ TEÒRICA ERA L'ADEQUADA JA QUE EL RESTAURANT BICNIC ÉS UN RESTAURANT MODERN PERÒ AMB TÈCNiques I ELABORACIONS TOTALMENT TRADICIONALS AMB UN PRODUCTE EXCEL·LENT. TENINT EN COMPTE QUE ESTAVA CURSANT EL SEGON ANY DE CARRERA DURANT EL MEU PERÍODE DE PRÀCTIQUES, VAIG PODER APORTAR MÉS CONEIXEMENTS QUE SI LES HAGUÈS FET DURANT L'ESTIU DEL PRIMER ANY. TOT I AIXÍ ELS COMPANYS DEL BICNIC EM VA ENSENYAR I AJUDAR EN TOTES LES TÈCNiques I ELABORACIONS QUE NO SABIA ELABORAR.

*que he après calgut saber més per  
aprofitar millor les pràctiques.*

*Puntual del 0 al 10 la teva satisfacció amb l'aprenentatge adquirit al llarg de les teves pràctiques:*

EL MEU NIVELL DE SATISFACCIÓ AMB L'APRENENTATGE ADQUIRIT AL LLARG DE LES MEVES PRÀCTIQUES ÉS D'UN 8, JA QUE AL FER-LES DURANT EL CURS NOMÉS PODIA ANAR AL SERVEI DE NIT ENTRE SETMANA I EL DISSABTE TOT EL DIA (DIA DE LA SETMANA QUE APRENIA MÉS, JA QUE PEL MATÍ ÉS QUAN S'ELABORA TOTA LA PRODUCCIÓ PEL SERVEI).

TOT I AIXÍ LA MEVA PUNTUACIÓ GENERAL AMB EL RESTAURANT BICNIC ÉS UN 10, JA QUE VALORO MOLTÍSSIM L'EQUIP QUE EM VAIG TROBAR I TOTS ELS CONEIXEMENTS QUE EM VAN ENSENYAR.



## POSICIONAMENT

Adjunta links del següent:

WEBSITE DE L'EMPRESA

XARXES SOCIALS UTILITZADES

WEBSITE DE L'EMPRESA: <http://www.bicnic.com/>

XARXES SOCIALS UTILITZADES:

Instagram - <https://www.instagram.com/bicnicfood>

Twitter - <https://twitter.com/bicnicfood>

Facebook - <https://www.facebook.com/bicnicfood>

↓ Falta en qualitats més exhaustiva, per exemple, sobre el posicionament a TripAdvisor, Booking, Tenedor

## SATISFACCIÓ DELS CLIENTS

Indica la posició i la tendència dels comentaris rebuts per l'establiment a Trip-Advisor o en una altra plataforma.

Exposa els coberts diaris de mitjana, com es gestionen les reserves, si rebreu grups, en el seu cas.

LA POSICIÓ DEL RESTAURANT BICNIC A LA PLATAFORMA DE TRIP-ADVISOR ÉS LA 1.049 DE 9.056 RESTAURANTS DE BARCELONA, EL MAJOR PERCENTATGE DE COMENTARIS EL VALOREN COM A EXCEL·LENT, TANT EN EL MENJAR I EL SERVEI COM EN LA RELACIÓ QUALITAT/PREU.

PEL QUE FA A LA PLATAFORMA DEL TENEDOR, EL RESTAURANT BICNIC TÉ UNA PUNTUACIÓ DE 8,9 SOBRE 10, ON LA MAJORIA DELS COMENTARIS TAMBÉ SÓN POSITIVS.

ELS COBERTS DIARIS DEL RESTAURANT BICNIC ESTÀ AL VOLTANT DE 50 PERSONES PER SERVEI EN EL SLOW RESTAURANT I DE 20 PERSONES PER SERVEI EN EL FAST BAR, TOT I QUE AQUESTA MITJANA POT VARIAR SEGONS EL DIA DE LA SETMANA I EL SERVEI (MIGDIA O NIT).

TOTES LES RESERVES ES GESTIONEN PER TELÈFON, JA QUE NO TENEN CAP PLATAFORMA COM EL TENEDOR ON ES PUGUI RESERVAR TAULA. EL RESTAURANT BICNIC ACCEPTA RESERVES PER A GRUPS, I INCLÚS DURANT EL PERÍODE DE LES MEVES PRÀCTIQUES VÀREM TANCAR EL RESTAURANT PER UN GRUP EN CONCRET, JA QUE LA CAPACITAT DEL RESTAURANT ÉS LIMITADA I SEGONS LA DIMENSIÓ DEL GRUP ÉS PREFERIBLE TANCAR EL RESTAURANT PER AQUEST I NO ACCEPTAR MÉS RESERVES DURANT AQUELL SERVEI.

↑ ben exposat

## I DE CARA AL FUTUR.... - Les meves aspiracions, inquietuds i plans de futur són:

PEL QUE FA AL MEU FUTUR, ENCARA NO SÉ BEN BÉ AL QUE EM VULL DEDICAR, EL QUE TINC CLAR ÉS QUE HA D'ESTAR DINS DEL MÓN DE LA GASTRONOMIA.

PER UNA BANDA, DE CARA AL SEGON PRACTICUM, M'AGRADARIA FER LES PRÀCTIQUES EN ALGUNA EMPRESA QUE ES DEDIQUI A ORGANITZAR EVENTS. PER ALTRE BANDA TAMBÉ EM CRIDA L'ATENCIÓ FER-LES EN ALGUNA INDÚSTRIA ALIMENTARIA I COL·LECTIVITATS (MODALITAT QUE HE TRIAT DINS LA CARRERA), JA QUE MAI HE TREBALLAT EN UN LLOC AIXÍ I EM CRIDA L'ATENCIÓ LA MANERA DE TREBALLAR, QUIN TIPUS DE FEINA ES DESENVOLUPA, QUINS HORARIS TENEN, QUANTS DEPARTAMENTS DIFERENTS POTS ESTAR, ETC...

GRÀCIES A UNA DE LES REUNIONS INFORMATIVES DE L'ASSIGNATURA DE PRÀCTIQUES D'INICIACIÓ, S'EM VA OBRIR UNA PORTA AMB LA XERRADA DE LA JUDIT, RESPONSABLE DE LOGÍSTICA, ORGANITZACIÓ I SELECCIÓ DE PERSONAL DEL RESTAURANT VIA VENETO. A MÉS DE SER LA RESPONSABLE DE L'ORGANITZACIÓ DEL FESTIVAL DE CAP ROIG, AMB LA QUAL CONTACTARÉ AL SETEMBRE PER FER LES PRÀCTIQUES AL SEU COSTAT I VEURE EN QUE CONSISTEIX LA SEVA FEINA.

DURANT LA MEVA TRAJECTÒRIA A L'HOSTELERIA ( 6 ANYS ), ENCARA NO SÉ BEN BÉ EL QUE VULL I A ON VULL ARRIBAR, PERÒ EL QUE SI TINC CLAR ÉS EL QUE NO VULL. ENCARA TINC MOLT CAMÍ PER ENDAVANT PER SABER EL QUE VULL, PERÒ CREC QUE SABER EL QUE NO VOLS ÉS TANT IMPORTANT COM SABER EL QUE VOLS.

↑ bon aprenentatge i reflexió personal.

**CareerServices - ENQUESTA FINAL DE PRÀCTIQUES. Alumne GRAU I POSTGRAUS**

**De:** <CareerServices@cett.cat>  
**A:** <CareerServices@cett.cat>  
**Fecha:** 14/06/2019 11:32  
**Tema:** ENQUESTA FINAL DE PRÀCTIQUES. Alumne GRAU I POSTGRAUS

**NOM:**  
**COGNOMS:**  
**CODI:**  
**EMPRESA:** Bicnic Food SL  
**TUTOR/A EMPRESA:** Victor Ferrer  
**PRACTICUM:** I  
**DATA:** 14/06/2019

Fes una valoració dels següents aspectes de les teves pràctiques en empresa. Selecciona segons correspongui. Essent 1 la mínima puntuació i 10 la màxima.

**I. ABANS DE COMENÇAR LES PRÀCTIQUES:**

M'han informat correctament sobre les possibilitats que tenia: número de pràctiques, especialitat, tipus d'empresa:  
8

He pogut consultar una oferta de pràctiques suficientment àmplia:  
8

M'han explicat quins són les diferents oportunitats durant els estudis: pràctiques extracurriculars, plans de carrera, etc:  
8

Ha quedat clar en què consisteix i com s'avaluaran les pràctiques:  
8

M'han donat llibertat per triar empreses fora de l'oferta del campus.:  
10

**II. DURANT LES PRÀCTIQUES:**

**RELACIÓ AMB EL TUTOR D'EMPRESA I L'EQUIP PROFESSIONAL:**

Acollida i integració dins l'empresa i l'equip de treball:  
10

Comunicació, orientació i suport del tutor/a:  
10

Clima de treball i suport per part de l'equip:  
10

Adequació de les tasques i responsabilitats que se t'han assignat a les teves capacitats i interessos professionals:  
10

Resposta de l'empresa envers les teves iniciatives i aportacions:  
10

**COMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE PRÀCTIQUES:**

Assoliment del programa de pràctiques previst: tasques i competències previstes:  
8

Mitjans i recursos del departament necessaris per desenvolupar la teva feina:  
8

Durada de les pràctiques:  
8

Els coneixements teòrics que has après a l'aula han estat adequats per les pràctiques:  
8

Com valores els aprenentatges assolits a l'empresa:  
8

**TUTOR UNIVERSITAT (Career Services):**

T'ha informat clarament dels objectius i desenvolupament de les pràctiques:  
8

T'ha facilitat el lliurament i recollida de documentació relativa a les pràctiques:  
8

S'ha comunicat amb tu de manera efectiva durant les pràctiques:  
8

El seguiment de les pràctiques ha estat útil:  
6

Indica el teu nivell de satisfacció amb la feina del tutor/a de CS:  
8

**ASSOLIMENT D'OBJECTIUS:**

L'experiència en el seu conjunt ha complert les teves expectatives inicials:  
10

Creus que aquesta experiència serà important per la teva carrera professional?:  
10

**III. VALORACIÓ GLOBAL DE L'ASSIGNATURA:**

**QUÈ ÉS EL QUE MÉS VALORES D'AQUESTA EXPERIÈNCIA DE PRÀCTIQUES? ARGUMENTA-HO :**

El que més valoro és el gran equip de professionals que m'he trobat al Restaurant Bicnic, ja que tant els meus companys com el meu tutor de pràctiques (xef i propietari) hem va acollir com una més de l'equip des del primer moment.

**QUINS NOUS APRENTATGES HAS ASSOLIT?:**

A nivell teòric:                      Iniciativa  
A nivell pràctic:                    Elaboracions que no coneixia  
A nivell personal:                  Comunicació i companyerisme

**QUINES COMPETÈNCIES HAS PERFECCIONAT?:**

- Treball en equip
- Presa de decisions i resolució de conflictes
- Organització i planificació
- Iniciativa i esperit emprenedor
- Capacitat d'anàlisi i reflexió

**HAS AMPLIAT LA TEVA XARXA DE CONTACTES?:**

- Sí (Tots els meus companys d'equip)

**HI HA ALGUN ASPECTE QUE ES PODRIA MILLORAR? COM?**

A nivell acadèmic (suport del tutor/a Career Services, hores de seguiment...?):              Cap

**ACONSELLARIES AQUESTA EMPRESA PER A REALITZAR PRÀCTIQUES? ARGUMENTA-HO:**

Per suposat que la recomanaria, és l'empresa ideal per passart-ho bé mentre aprens.

Respecte a l'última pregunta sobre si m'han ofert contracte laboral, he posat que no perquè realment no m'el van oferir per un futur immediat, és a dir, el xef em va dir que em contractaria perfectament pel seu equip però en aquell moment tenien la plantilla completa, així que, no queda descartat per un futur.

**VALORACIÓ FINAL:**

9

**T'HAN OFERT CONTRACTE LABORAL?:**

No