

Memòria de pràctiques Grau en ciències culinàries i gastronòmiques

NOM ALUMNE: [REDACTED]



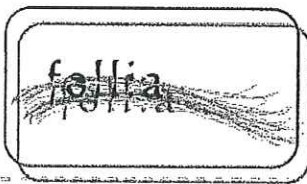
CODI ALUMNE: [REDACTED]

PRÀCTICUM I
DATA PRESENTACIÓ: 25/04/2019

Any Acadèmic: 2018-2019

PRESENTACIÓ

Memòria molt completa, ben estructurada, i amb lleugreres molt correctes i bones i amb qualitats i dades precises.



Logo de l'empresa

DEPARTAMENT ON HAS REALITZAT LES PRÀCTIQUES: CUINA

PERÍODE DE PRÀCTIQUES: 28/05/2018—15/08/2018

NOM COMERCIAL DE L'ESTABLIMENT

El balancí SA

CIUTAT / UBICACIÓ

Sant Joan Despí

NOM DEL TUTOR I CÀRREC

Jó Baixas, Propietari i cap de cuina

LA MEVA ACOLLIDA:

En el meu primer dia vaig anar a parlar amb el propietari, em va ensenyar el restaurant (les diferents sales i la cuina), així com el personal que hi havia en aquell moment.

El primer dia de treball em va rebre el tutor, que em va ensenyar on eren els canviadors. Aquell dia, la persona que s'encarregava de tutoritzar el meu aprenentatge estava de baixa. No obstant això, la resta de cuiners em van intentar ajudar i em van donar tasques per fer.

Durant el meu primer servei al restaurant vaig fer mise-en-place (talls, pesar ingredients, etc.), i algunes postres (pastís de formatge, flam, etc.).

Durant el descans per dinar vaig poder conèixer la

resta del personal (cambrers, dona de fer felnes, etc.). Tots em van rebre molt bé i em van fer sentir part de l'equip.

EXPECTATIVES:

Abans de començar a treballar al restaurant m'imaginava que faria treballs rutinaris, mise-en-place, ajudar a preparar algun plat, etc.

No obstant això, al llarg de la meva estada em van anar donant més responsabilitats.

Durant les primeres setmanes em van deixar a càrrec d'emplatar el menú d'una boda, i a mesura que aprenia com es feien els plats de la carta, em deixaven preparar-los sola, sempre supervisada per la meva tutora d'aprenentatge.

Finalment, durant l'últim mes em van deixar a càrrec de la partida en la qual estava treballant (freds i postres) durant els dies en els quals la meva tutora d'aprenentatge lliurava.

Vaig escollir aquesta empresa perquè m'interessava molt la seva oferta gastronòmica (cuina catalana de temporada), i sobretot em cridava l'atenció el menú degustació i els seus plats. A més a més és un restaurant que surt a la guia Michelin i es troba a la meua ciutat.

EL MEU TUTOR DE PRÀCTIQUES I ELS MEUS COMPANYS

El meu tutor de pràctiques és el propietari del restaurant i el cap de cuina.

Normalment treballava en l'ordinador al seu despatx o a una taula que hi ha al costat de la cuina, però sempre estava disponible per resoldre qualsevol dubte que em sorgís. Tam-

bé treballava a la cuina en dies de molta feina, esdeveniments, bodes, etc.).

Pel que fa a la meua tutora d'aprenentatge, és la responsable de la partida freda, s'encarrega de les postres, i diversos plats de la carta i el menú.

La tutora d'aprenentatge em va ensenyar com portar una partida, mètodes d'organització, optimització del temps i com elaborar una gran varietat de plats. No només em va ensenyar a cuinar, sinó a treballar en una cuina.

La plantilla del restaurant està formada per 4 cuiners, 3 cambrers i la dona de fer felnes. I em vaig sentir molt ben acollida per tots ells, com si formés part de l'equip.

Memòria de pràctiques

Grau en ciències culinàries i gastronòmiques

DESCRIPCIÓ NEGOCI

Informa sobre:

Serveis / activitat que ofereix / desenvolupa l'empresa

El restaurant ofereix diversos serveis: carta, menú degustació, menú de temporada i espai de tapes.

A més a més fan actes, festes, bodes, aniversaris, dinars i sopars d'empreses.

Elaboren la seva pròpia cervesa, que serveixen al restaurant i que també venen (per Internet).

En una ocasió ens vam encarregar de fer el càtering a domicili per una empresa. Vam haver de preparar tots els plats, traslladar

-los i servir-ho en la terrassa de l'esdeveniment.

Finalment participen en esdeveniments importants de la ciutat, com el 140 aniversari del naixement de l'arquitecte Jujol o un sopar en col·laboració amb el xef Francesc Fortí.

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

El restaurant compta amb 9 treballadors en total: el propietari i cap de cuina, 4 cuiners, 3 cambrers i la dona de fer feines.

No obstant això, per esdeveniments i bodes es con-

tracta personal extra, normalment de sala.

A la partida freda, on jo vaig estar de pràctiques, només hi treballa una persona; la meua tutora d'aprenentatge.

A causa del reduït nombre de treballadors, cada un es feia càrrec de la seva partida o àrea del restaurant.

↑ Bon nivell de detall. Demuestra haver demanat informació que segur li ha aportat més coneixement sobre l'empresa i el negoci.

RECURSOS HUMANS

COMUNICACIÓ

La comunicació interna entre el personal tenia lloc de forma respectuosa, sempre que hi havia algun problema es parlava entre els afectats i es buscava una solució.

FORMACIÓ

No vaig rebre cap formació externa, tota la formació que vaig rebre va ser de la meua tutora d'aprenentatge i dels altres cuiners.

INCENTIUS

Els treballadors, tant de cuina com de sala, es reparteixen les propines acumulades al llarg del dia.

En algun cas en el qual s'hagi fet un servei especial, càtering a domicili, etc.

s'ha recompensat als treballadors amb incentius monetaris.

JORNADA

La jornada dels cuiners del restaurant era:

- Matins: de 10 a 16h

- Nits: de 20 a 24h

Aquest horari partit presenta l'avantatge d'un descans entre serveis, que permet als treballadors estar amb la família i desconnectar una mica. No obstant això, és un horari exigent tot i el descans.

CONDICIONS LABORALS

En aquest restaurant els productes estaven organitzats per neveres, però no treballaven amb etiquetes. Per tant, durant l'inici de la meua estada em costava

molt saber on eren les coses, i a poc a poc vaig acabar aprenent l'ordre que tenien.

Pel que fa a la roba tècnica, no disposaven de roba de protecció tèrmica per entrar al congelador, tot i que era força petit i normalment no estàvem molt de temps dins.

Per altra banda, sí que disposaven de guant metàl·lic per treballar en la talla-fiambres.

RECURSOS / EINES

En el restaurant disposava de taquilla individual, ganivets i altres utensilis comunitaris. Pel que fa a la roba de treball, utilitzava l'uniforme de l'escola.

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

Durant la meva estada com ajudant a la partida freda he manipulat aliments en cru (carn, peix, hortalisses, fruites, etc.), per fer mise-en-place i per elaborar plats. També he realitzat salses, gelats i postres. Per altra banda, he realitzat tasques d'organització del gènere, valoració i organització de les fases de producció a realitzar. I finalment, control de la qualitat del gènere emmagatzemat i neteja de l'espai de treball.

Considero que la meva preparació teòrica era bona, però potser insuficient per entrar a treballar en un restaurant d'alta cuina. En haver avançat les pràctiques a l'estiu de primer em vaig trobar amb una bona base de coneixements teòrics, però potser em faltava pràctica. Tot i això, considero que per aprendre com treballar en un restaurant durant un servei només es pot fer si hi entres a treballar. També crec que aquesta experiència m'ha servit com a preparació per l'assignatura de cuina dolça.

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

Considero que la meva estada ha estat molt bona i satisfactòria, he après molt i m'he sentit a gust: 9

I DE CARA AL FUTUR...

Les meves aspiracions, inquietuds i plans de futur són:

Parla'ns d'això i del que tu vulguis que sapiguem

Quan vaig iniciar el primer curs del GCCG tenia en ment que volia treballar en un restaurant, però aquesta idea ha anat canviant al llarg del temps. Ara que sóc a segon he decidit que faré la menció d'indústria, ja que és l'opció que més m'interessa, tant per les seves assignatures com per les seves sortides.

Sempre m'han agradat molt les ciències, sobretot

la química, i considero que aquest camí em permetrà seguir la meva passió, que és la cuina, i ajuntar-la amb el meu interès científic.

M'ha agradat molt treballar en un restaurant durant aquestes pràctiques, però de cara al futur em crida més l'atenció l'àmbit de creació de nous productes, d'I+D, de gestió, etc.

PRÀCTICUM I

POSSICIONAMENT

Adjunta links del següent:

WEBSITE DE L'EMPRESA

<http://follia.com/>

XARXES SOCIALS UTILITZADES

Només utilitzen Instagram:

[https://](https://www.instagram.com/restaurantfollia/)

[www.instagram.com/](https://www.instagram.com/restaurantfollia/)

[restaurantfollia/](https://www.instagram.com/restaurantfollia/)

Area ó secció més
fluxa a nivell de recepció
d'informació.

SATISFACCIÓ DELS CLIENTS

Valoració dels clients

El restaurant Follia es troba en la 3a posició dels millors restaurants de Sant Joan Despí a TripAdvisor. Consta de 296 opinions i 4/5 estrelles.

D'aquestes opinions, el 44% el valoren com Excel·lent i el 29% com molt bo.

L'aspecte més valorat és l'atmosfera, seguida de la cuina i el servei. En canvi, el pitjor valorat és la relació qualitat/preu.

No existeix una tendència clara pel que fa als comentaris. Trobem que en una línia general als clients els hi agrada la seva experiència al restaurant, sobretot destaquen l'ambient acollidor, la cuina inno-

vadora i el servei atent.

No obstant això, trobem intercalats comentaris de clients que senten que la relació qualitat/preu no és l'adequada. La crítica més rebuda és que el preu és massa elevat pels plats que estan oferint, tot i la qualitat del producte.

Volum de clients

Aquest restaurant se centra principalment en esdeveniments, dinars d'empreses, etc.

Tenint en compte això i que vaig estar treballant durant l'estiu, en els serveis de dinar se servien 20-30 coberts, i en els sopars dels caps de setmana podien arribar a 50-60 coberts.

Aquestes dades són molt variables, ja que depenen

molt de si hi havia alguna celebració o no.

Les reserves es poden fer via telèfon, email, per la plataforma El Tenedor i per Atrápalo. El restaurant també es trobava inclòs en les caixes regal Smartbox.

Per altra banda hi ha clients que prefereixen anar al restaurant i parlar amb el propietari per fer la reserva (sobretot per bodas, aniversaris, festes, etc.).

Al restaurant les reserves es gestionen de forma electrònica. Els cambrers disposen d'una tauleta electrònica en la qual poden veure les reserves que tenen. Normalment abans d'un servei els cambrers informen els cuiners de quantes reserves hi ha.



Campus
de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

AVALUACIÓ FINAL DE LES PRÀCTIQUES DE GRAU EMPRESA

Dades generals

Formulari: AVALUACIÓ FINAL DE LES PRÀCTIQUES DE GRAU EMPRESA
Data: 08/08/2018 10:33:17
Usuari: anonymous

ENTITAT COL-LABORADORA

Nom de l'empresa: E00099
Tutor/a de pràctiques: JÓ BAIXAS

ALUMNE QUE FA PRÀCTIQUES

Nom:

Cognoms:

Departament:

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. 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.:
CORRECTA

Coneixements teòrics demostrats.:
CORRECTA

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

Predisposició per assumir responsabilitats.:
EXCEL·LENT

Iniciativa i autonomia.:
CORRECTA

Lideratge i esperit emprenedor.:
CORRECTA

Específiques:

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

SUFICIENT

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

EXCEL·LENT

Utilitzar els processos culinaris 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 interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.:

EXCEL·LENT

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

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.:

CORRECTA

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

NO ASSOLIDA

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

Molt bo. En cap feina que se li ha manat a tingué problemes

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...):

S'ha integrat perfectament al equip. Ha pres iniciatives quan ha fet falta. És molt responsable. Molt respectuosa amb els companys, la feina i els productes.

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

Es correcte.

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

Moltes.

Comentaris:

Segurament el millor alumne que he tingut mai

Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per a realitzar controls pressupostaris, informes, etc.: no ha tingut ocasió de demostrar el que sap, no li hem demanat

NOTA FINAL:
10

Signatura | Segell Empresa

el. *Balanced* s.l.
Bos Vinyes, 28 - T. 938 273 16 68
SANT JOAN DE SPI

ALUMNAT: ENQUESTA PARCIAL DE SEGUIMENT DE LES PRÀCTIQUES GRAU I MÀSTER**Dades generals**

Formulari: ALUMNAT: ENQUESTA PARCIAL DE SEGUIMENT DE LES PRÀCTIQUES GRAU I MÀSTER
Data: 03/07/2018 18:19:33
Usuari:

ALUMNE/A

NOM I COGNOMS:
CODI:
DATA: 03/07/2018

EMPRESA DE PRÀCTIQUES**NOM EMPRESA:**

El Balanç SL

TUTOR/A PRÀCTIQUES:

Jó Baixas

DEPARTAMENT ON FAS LES PRÀCTIQUES:

Cuina

Fes una valoració dels següents aspectes. Selecciona segons correspongui. Essent 0 la mínima puntuació i 10 la màxima puntuació.:

Suport del tutor de pràctiques: acollida, comunicació, orientació i assessorament:

8

Relació amb el personal del departament: suport al teu aprenentatge:

10

Compliment del programa de pràctiques :

7

Adequació de la teva preparació teòrica a les necessitats de l'empresa:

6

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

9

El nivell d'iniciativa i d'autonomia que se t'ofereix des de l'empresa: responsabilitats assignades, et tenen en compte quan fas aportacions, etc.:

10

QUÈ DESTACARIES DEL TEU APRENTATGE ACTUAL?:**Tasques realitzades:**

Com a ajudant a la partida freda he realitzat:

- Manipulació en cru d'alguns productes (carn i peix) ja netejats i racionats
- Manipulació de vegetals, hortalisses i fruites
- Elaboració de salses, gelats, postres (coulant, pastís tatín, tiramisú, flam, pastís de formatge, etc.),
- Realització i emplatat d'alguns plats de la carta i del menú degustació
- Neteja i endreça del lloc de treball
- Comprovació del gènere existent, valoració i organització de les tasques i fases de producció a realitzar
- Emmagatzematge i organització dels aliments processats
- Control de la qualitat del gènere emmagatzemat

Altres aprenentatges:

Durant el temps de pràctiques he après:

- Com s'organitza un restaurant respecte a les comandes dels aliments que fan falta, la distribució en partides i l'emmagatzematge del gènere.
- Com s'organitza i planifica una partida, pel que fa a la producció que es necessita
- Com és la comunicació entre la cuina i la sala en un restaurant (entrada i sortida de comandes, clients amb necessitats especials com al·lèrgies o intoleràncies, etc.)
- Com s'organitza un restaurant en el temps per poder fer la producció durant el matí-migdia, per poder-ho tenir tot enllestit pel servei de la nit

Reptes o dificultats:

Al començament vaig veure com un repte seguir el ritme de treball del restaurant durant els serveis amb més feina, ja que entraven moltes comandes de cop, i em resultava difícil organitzar-me per poder ajudar a la meva partida, però a poc a poc he anat aconseguint planificar-me per saber per quines elaboracions començar.

També em vaig trobar com a repte memoritzar l'elaboració de cada plat, ja que contenien quantitats molt específiques de diferents espècies i condiments. Vaig tenir la idea d'apuntar-m'ho a una llibreta per així poder-ho consultar en cas de tenir algun dubte, i a poc a poc vaig acabar enregistrant-me de tot.

Objectius d'aprenentatge d'ara en endavant:

El meu objectiu d'aprenentatge d'ara en endavant és aconseguir ser una mica més independent o autònoma. Vull ser capaç de realitzar les tasques que són necessàries sense que abans m'ho hagin indicat algun dels meus companys.

TENS ALGUN PROBLEMA CONCRET A LES PRÀCTIQUES? En cas afirmatiu, QUIN? COM CREUS QUE ES PODRIA SOLUCIONAR? NECESSITES AJUDA PER PART DE CAREER SERVICES?:

No, cap.

HI HA ALGUNA ALTRA QÜESTIÓ QUE VOLDRIES COMENTAR? :

No, cap.

VALORACIÓ DE LES PRÀCTIQUES (FINS ARA):

9

La informació que ens facilita es troba protegida pel RGPD EU 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell del 27 d'abril de 2016, o bé el RGPD vigent en matèria de protecció de dades. Aquesta informació quedarà sota la custòdia d'Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT S.A. Si desitja accedir a les seves dades, rectificar-les o cancel·lar-les, pot dirigir-se per escrit a l'adreça següent, que també correspon a la del DPO: Avinguda Can Marçet, 36-38, 08035 Barcelona. Accepto la [política de privacitat](https://www.cett.es/ca/avis-legal)