



Las prácticas no laborales están ligadas a la realización del curso impartido por FUNDEUN (Fundación de la Universidad de Alicante): **“CURSO DE HABILIDADES TRANSVERSALES PARA RESTAURACIÓN”** que consta de 140 horas de formación on-line.

El proceso de selección se realiza de entre las solicitudes enviadas desde la web www.quiquedacosta.es

El proceso de matrícula al “CURSO DE HABILIDADES TRANSVERSALES PARA RESTAURACIÓN” es indispensable para la realización de las prácticas. Se tramita directamente con FUNDEUN.

Nosotros te proporcionaremos toda la información necesaria.

Al finalizar el curso y tus prácticas, obtendrás el título oficial de formación on-line “Curso de habilidades transversales para la restauración”.

REQUISITOS FUNDEUN:

- Ser graduado, diplomado o licenciado universitario, técnico Superior (Ciclos Formativos de Grado Superior) o técnico (Ciclos Formativos de Grado Medio).
- Haber finalizado los estudios en los cuatro últimos años.
- Ser menor de 30 años.
- Estar en situación de desempleo.
- Detallar Experiencia laboral previa, en caso de que la haya.
- Tener visado de estudiante (tipo D). Sólo para extranjeros no europeos. Solicitar en país de origen.

IMPORTANTE: incompatibilidad para realizar las prácticas si estas cobrando prestación por desempleo.

Quique Dacosta

PROGRAMA FUNDEUN DE “CURSO DE HABILIDADES TRANSVERSALES PARA LA RESTAURACIÓN”:

1. Prevención de Riesgos Laborales
2. Automotivación y Orientación al Logro
3. Organización y Gestión del Tiempo
4. Trabajo en Equipo
5. Atención al Cliente
6. Técnicas de Negociación Eficaz
7. Gestión de Calidad en Hostelería
8. Reputación Online para Restaurantes
9. Vídeo y Fotografía Gastronómica

PRECIO DEL CURSO 700€

¿QUÉ INCLUYEN TUS PRÁCTICAS?:

1. Prácticas tuteladas en Quique Dacosta Rte.
2. Dotación de una beca a cada alumno que comprende:
 - Alojamiento compartido por los meses que duren las prácticas.
 - 2 dietas diarias en el Restaurante, excepto los días de descanso semanal.
 - Bolsa de dinero mensual.
 - Dossier de Sistemas de trabajo QDR.
 - Materiales y otros: gorro, delantal y pinzas, libro firmado por Quique Dacosta, Vale Regalo para una comida o cena en QDR una vez terminado el curso.
 - Expedición de certificado de prácticas y carta de recomendación.
 - Expedición de título oficial de formación on-line “Curso de habilidades transversales para la restauración”.

Para los trámites en España, nosotros os facilitaremos las indicaciones oportunas, así como toda la ayuda posible.

Los ciudadanos miembros de la Unión Europea, antes de su llegada a España, deben tener:

- Documento de identidad vigente.
- Convenio de prácticas firmado y sellado por el centro educativo, por el alumno/a, y por la empresa QDR.
- Póliza de seguro de Accidente, Salud, Responsabilidad Civil y repatriación con compañía homologada en España (ejemplos: [Axa](#), [Sanitas](#)).

EN ESPAÑA, ES OBLIGADO TRAMITAR:

- NÚMERO IDENTIDAD EXTRANJERO (NIE): Solicitar cita previa con 1-2 meses de antelación a la llegada a España. Envíanos tu documento de identidad y te tramitamos la cita previa.

Los ciudadanos de otros estados no europeos, antes de su llegada a España, deben tener:

- Visado de estudiante Tipo D con NIE.
- Convenio de prácticas firmado y sellado por el centro educativo, por el alumno/a, y por la empresa QDR.
- Póliza de seguro de Accidente, Salud, Responsabilidad Civil y repatriación con compañía homologada en España (ejemplos: [Axa](#), [Sanitas](#)).

EN ESPAÑA, ES OBLIGADO TRAMITAR:

- TARJETA DE EXTRANJERO (TIE), sólo para estancias superiores a 6 meses.

Quique Dacosta

3

IDIOMA

Para mejor integración en el equipo es imprescindible tener nociones de español.

4

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS

Las prácticas en el restaurante tienen una duración entre **4 y 11 meses**.

Durante las prácticas pasarás por un mínimo de 2 partidas del restaurante, en función de la duración de tu estancia.

La asignación de fechas dependerá de la disponibilidad de plazas.

6

ALOJAMIENTO COMPARTIDO

Durante la estancia en el restaurante dispondrás de **una plaza en un apartamento compartido, excepto en los casos en que elijas buscarlo por cuenta propia**. Dicho alojamiento corre a cargo del restaurante y se encuentra a 5 minutos a pie, con aparcamiento y piscina comunitaria.

Cada uno deberá ocuparse de traer sábanas y mantas para la cama, toallas y todo lo relacionado con el aseo personal y ocuparse del mantenimiento y limpieza del apartamento junto con los otros integrantes del piso.

Quique Dacosta

7

HORARIOS, UNIFORME Y UTENSILIOS

El horario de las prácticas será según convenio, pero nunca superior a 40 h semanales.

Es muy importante conocer mínimamente el funcionamiento de este tipo de cocinas; queremos que la integración sea total y la estancia en el restaurante sea lo más productiva posible para ambas partes por lo que si no estás realmente seguro de este compromiso preferimos que te abstengas de realizar las prácticas en el restaurante.

El uniforme para cocina debe ser de chaquetillas blancas, pantalones de cocinero (azul y blanco o negro) y zapatos negros. El delantal, paños y gorro entregarán el restaurante. Cada persona se hará cargo de la limpieza de su ropa de trabajo, a excepción de los paños.

Utensilios: aconsejamos que por cuenta propia cada uno traiga cuchillos, espátula y una báscula de bolsillo.

***Muy Importante:** bajo ningún pretexto se podrá finalizar la formación práctica antes de la fecha acordada con el restaurante, excepto por alguna causa grave familiar, personal o de salud, siendo dicho punto para la empresa, una norma fundamental de su compromiso con nosotros. En caso de querer prorrogar las prácticas, se deberán realizar los trámites oportunos para la validación. En caso de no terminar en la fecha convenida, el alumno no tendrá derecho al certificado final ni a la recomendación profesional ni a ningún obsequio QDR.*

Para cualquier otra consulta, contacta con nosotros:

formacion@quiquedacosta.es