

BECA Carnet Jove 2025

CUINA



Pla d'activitats de l'estada formativa en
pràctiques als restaurants Alkimia i Disfrutar

Amb el suport de:

alkimia
JORDI VILÀ

:Dis fru tur
Restaurant • BARCELONA



El Govern de
Tothom





BECA Carnet Jove 2025

CUINA

D'acord amb el Conveni de col·laboració entre l'Agència Catalana de la Joventut i 79 Alkimia, SL (restaurant Alkimia) i Maedor Tres, SL (restaurant Disfrutar), en el marc de les beques Carnet Jove del programa Connecta't per a l'any 2025 i amb la finalitat que les persones joves puguin formar-se en els coneixements de la gastronomia i la restauració i fer-hi pràctiques, s'estableix el pla d'activitats formatives que es detalla a continuació:

En un restaurant de categoria, amb una gran qualitat i trajectòria, el coneixement pràctic del funcionament d'una cuina és un requisit indispensable per incorporar-hi nous cuiners amb garanties. L'oportunitat d'adquirir aquest coneixement amb pràctiques específiques en establiments de referència (del circuit Michelin o, fins i tot, de la llista dels cinquanta millors restaurants del món) té un valor incalculable per a l'història d'un cuiner novell i el desenvolupament futur de la seva carrera. L'itinerari per restaurants d'alt nivell (en aquest cas, d'una cuina clàssica o contemporània i d'una cuina creativa o d'avantguarda) és el tret diferencial d'aquesta proposta formativa basada en l'experiència.

1. Objectius

- Tenir coneixements pràctics del funcionament real d'un restaurant de luxe o fine dining.
- Conèixer diversos espais, instal·lacions, equips i les normes de funcionament dels restaurants.
- Familiaritzar-se amb el personal i les partides, les tasques i les elaboracions concretes.
- Intervenir en diferents partides i desenvolupar rols amb diverses tasques assignades.
- Adquirir habilitat durant els serveis del restaurant.
- Obtindre experiència en el desenvolupament creatiu de nous plats.
- Accedir a la formació interna de cada restaurant, a material de consulta i a activitats extres, si es dona l'oportunitat i coincideix amb l'estada.

2. Activitats de la persona becada

Segons les característiques de la cuina, l'organització de cada restaurant i el pla de formació específic, les activitats consistiran en el que s'indica tot seguit:

1. Participar en les elaboracions concretes de cada partida (l'itinerari el defineix el restaurant corresponent i el seu xef o cap de cuina).
2. Controlar el magatzem de primeres matèries, l'estoc, la neteja, etc.
3. Participar en el servei, en la zona de servei, en serveis especials, en esdeveniments, etc.
4. Intervenir en els processos de creativitat.
5. Fer, si és possible, activitats extres: sessions de fotos, ponències, congressos.

3. Informes de seguiment

El tutor o la tutora de la persona becada ha d'elaborar els informes sobre el desenvolupament de la seva estada formativa en pràctiques als restaurants Alkimia i Disfrutar de la ciutat de Barcelona en els terminis que estableixen les bases reguladores de les beques.

En aquests informes hi ha de constar el nombre d'hores fetes i una valoració de les competències genèriques i específiques que preveu el projecte formatiu.