



**SI ERES ESTUDIANTE**, el centro deberá ponerse en contacto con nosotros a través del email [formacion@quiquedacosta.es](mailto:formacion@quiquedacosta.es).

### REQUISITOS:

- Ser estudiante de grado medio, superior, universitario (o equivalentes para estudios no españoles).
- Si eres un alumno de fuera de la Unión Europea, deberás solicitar un visado de estudiante tipo D con número de NIE desde origen.
- Póliza de seguro de Accidente, Salud, Responsabilidad Civil y repatriación con compañía homologada en España.

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

### ¿QUÉ INCLUYEN TUS PRÁCTICAS?:

- Prácticas tuteladas en Quique Dacosta Rte.
- 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.
  - 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.

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:

1. NÚMERO IDENTIDAD EXTRANJERO (NIE): Solicitar cita previa con 1 mes de antelación a la llegada a España. Envíanos tu documento de identidad y te tramitamos la cita previa.
2. NÚMERO SEGURIDAD SOCIAL: para poder registrarte en la empresa.

#### 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:

1. NÚMERO SEGURIDAD SOCIAL: para poder registrarte en la empresa.
2. 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 Jacosta

## 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](mailto:formacion@quiquedacosta.es)**