VACANTES DISPONIBLES GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS 2024-A

(PARA ESTA MODALIDAD SE REQUIEREN DE 6 A 7 HRS AL DÍA)

	Razón social	Nombre comercial	Nombre del receptor (responsable directo del practicante)	Teléfono del receptor	Correo electrónico del receptor	Nombre del proyecto	Objetivos del proyecto	Domicilio	Actividades a realizar	Horario	Observaciones (cuando sea el caso, ej: idioma, manejo de software, entre otros).
1	GRUPO HOTELERO MEXICANO, S.A. DE C.V.	HOTEL ÎNDIGO	Georgina Jiménez Romo Gerente de Recursos Humanos	33 3121 2424	auxiliar.rh@operatium.mx / rh@operatium.mx	Prácticas Profesionales	Aplicar a la realidad empresarial, los conocimientos, las habilidades y las destrezas aprendidas en la carrera universitaria.	Avenida López Mateos sur, número 1280 Colonia Campo de Polo Chapalita, código postal 45040 en Gudalajara, Jalisco.	Realización de menús. Apoyo en el área de alimentos y bebidas. Cierre de mes, requisiciones, pedidos y costes.	Flexible	Favor de portar filipina y malla guardapelo.
2	FIBRA HOTELERA, S.C.	FIBRA HOTELERA, S.C.	Luis Fernando Ruvalcaba Calderón Gerente Capital Humano	33 3613 7500	rhggdch@posadas.com	Inmersión en la hospitalidad turística	Que le alumno aplique los conocimientos teóricos aprendidos durante su vida estudiantil en el ámbito laboral actual, para que de esta manera cuente con experiencia aplicable en el ramo de la hospitalidad.	Av. Juárez 123, Col. Centro, CP 44100	Servicio de buffet en desayuno, comida y cena; elaboración de alimentos para grupos y buffet, elaboración de emplatados, manejo de temperaturas, manejo de inventarios y formatos de temperaturas y procesos de cocción.	Flexible	
3	GRUPO POSADAS S.A.B. DE C.V.	AV. VALLARTA	Patricia ochoa	33 38181400	rh1fagd@posadas.com	Calidad en el servicio interno/externo	Eficientar los tiempos de respuesta en las actividades administrativas y operativas del hotel	Calle Aurelio Aceves, número 225, Col. Vallarta Poniente, Zapopan, Jalisco; C.P. 44110.	Apoyo en operación en el área de cocina, producción, inventarios, elaboración de alimentos y montaje de platillos.	Flexible	Conocimientos teóricos de escuela
4	GMC CONSULTORES, S.C.	BOHOSTEL MÉXICO	Roberto Márquez Mayorga	33 3587 1794	bohostel@hotmail.com	Bohostel Chapultepec	Desarrollar habilidades administrativas y sociales para que el practicante fomente sus aptitudes en el ramo turístico.	Efrain Gonzalez Luna #2097, Col. Marsella, C.P. 44150, Guadalajara	Ayudante de cocina, producción en área de bebidas y barista (café), meserar y cobrar	Flexible	Ingles básico y de preferencia conocimiento de barista
5	GALILEA 2000, A.C.	GALILEA 2000	Sinai Lepe Lázaro Coordinadora de Servicio Social	33 3613 2496	serviciosocial@galilea2000.org	Vida Saludable	Practicar los conocimientos aprendidos dentro del comedor de la asociación para brindando soporte en el área del comedor para su óptimo funcionamiento.	Liceo #573, Col. Centro Barranquitas, C.P.44280, Guadalajara, Jalisco	Planeación estratégica de la producción y elaboración de alimentos y bebidas, inventarios, realización de menús, rotación de productos (sistema PEPS), registro de asistentes, apoyo en informes mensuales de consumo, innovación en productos saludables.	Flexible	
6	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Lic. Cristina Castellanos Gerente de Aprendizaje	33 1892 9912	cristina.castellanos@hyatt.com	Cocina Pastelería	Coordinación de producción de panadería, repostería de todos los centros de consumo del hotel	Puerta de Hierro número 4965, en Zapopan, Jalisco, C.P. 45116.	Elaboracion de productos de pastelería, elaboración de productos de panadería, elaboración de galletas, montaje de platos y buffets dulces, manejo higiénico de alimentos (Certificación Serv Safe y Distintivo H)	Matutino	
7						Cocina Comisariato	Comparativa de precios de diferentes productos basados en su calidad y aprovechamiento de la materia prima.		Manejo del sistema PEPS. Orden y limpieza basado en distintivo H. Tablajeria (Deshuesar y porcionar Aves, Pescados, Mariscos, Carnes rojas etc.) Hacer pedidos para cocinas. Checar que el producto cumpla con las expectativas del establecimiento. Reducir mermas al máximo. Estar al pendiente de los faltantes y pedidos. Buscar mejoras del producto en calidad y precio. Llenar bitácoras de temperaturas.	Matutino	
8						Comedor de colaboradores	Optimización de recursos de acuerdo a Forecast		Manejo higiénico de alimento distintivo H. Conocimiento y manejo de Sistema PePs. Producción y elaboración de platillos. Capacitación en temas administrativos. Sistemas de compras. Planificacion de Menú.	Matutino	
9						Cocina Principal	Aplicación correcta de certificaciones con las que cuenta el hotel en la producción de alimentos (Serv Safe y Distintivo H)		Produccion de platillos y buffet Elaboracion de platillos Control de mermas Control de PEPS	Matutino	
10						Cocina Banquetes	Aplicación correcta de los distintivos con los que cuenta la empresa en el proceso de producción de los alimentos (Distintivo H y Serv Safe)		Preparación y producción de los alimentos en cocina fría y caliente. Apoyo en emplatados y montajes de bufets. Asistencia en bufets para resurtir y servir a comensales. Tareas de acomodo de insumos y materia prima. Limpieza general de los equipos y cámaras de refrigeración así como su acomodo.	Matutino	
11						Alimentos y Bebidas	Atención a clientes y huéspedes siguiendo los estandares de la marca		Apoyo en servicio - apoyo en mesas - servicio en mesas - atención a clientes - talachas. Apoyo en barra - preparación de bebidas - servicio. Apoyo administrativo	Matutino	
12	PIKIV HOTELS GROUP, S.A.P.I DE C.V	HOTEL STAYBRIDGE GUADALAJARA NOVENA	Victoria Gomez	33 3678 1234 ext. 7102 / 33 3678 1208	marcos_guizar@grupopresidente.com	Practicante operativo y adminstrativo	Adquirir experiencia real en lo administrativo y operativo de un hoteles, desarrollando sus habilidades de comunicación y liderazgo en los distintos departamentos.	Av México # 3040, col. Res. Juan Manuel	Control PEPS, preparación para distintivo H y limpieza	Flexible	Conocimientos basicos en manejo higiénico de alimentos
13	CORDICA 21 A.C.	CÓRDICA 21	José Rubén Ruíz Rodríguez	3336169121	logistica@cordica.com admon@cordica.com	Programa de Practicas Profesionales en Cordica	Innovar y optimizar un negocio gastronómico	Hidalgo #1895 Col Ladrón de Guevara	Gestión de cafetería, control de calidad, creación de nuevos platillos, optimización de espacios y procesos	Matutino	
14	R.G. REPRESENTACIONES PARA LABORATORIOS, S.A. DE C.V.	RG LABORATORIOS	Oscar Isaac Martínez Alonso Departamento de Calidad	33 1380 0394 / 33 1380 0395	omartinez@rglaboratorios.com	Comedor empresarial	Mejorar la calidad y eficiencia de los servicios de alimentación. Aprender y aplicar buenas prácticas de seguridad alimentaria. Desarrollar habilidades culinarias bajo la supervisión de chef experimentado. Contribuir a la gestión de menús nutritivos y equilibrados.	Calle Álvaro Obregón #769, Col. General Real, C. P.44400, Guadalajara, Jalisco	Preparación y presentación de alimentos. Gestión de inventarios y suministros. Aplicación de protocolos de seguridad alimentaria. Contribución en la planificación de menús. Control de calidad de los alimentos. Apoyo en eventos especiales.	Matutino y Vespertino	Excelente manejo de herramientas de cocina
15	BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS GUADALAJARA, A.C.	BANCO DE ALIMENTOS DE GUADALAJARA	Marcela García de Anda Gerente de Procuración	33 3810 6595 ext.116	bempleos@balimentos.org	Banco de Alimentos Guadalajara	El Banco de Alimentos Guadalajara a través de su programa de prácticas profesionales se propone involucrar al recién egresado a un ambiente laboral competitivo y enfocado a procesos para la toma de decisiones y aplicación profesional de su área para la mejora continua operativa	Calle Pichón #1147, Col. Morelos, C.P.44910, Guadalajara, Jalisco	-Colaborar con el Chef Ejecutivo y los Cocineros para diseñar y preparar los menús de las comidas. -Medir y ensamblar los ingredientes para los productos en el menú. -Mantener inventarios precisos de alimentos. -Control de limpieza, abastecimiento, almacenamiento y manejo adecuado de los alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos	Matutino	Paquetería Office, control de inventarios, calidad e inocuidad de alimentos
16	ESTACIÓN GOURMET	ESTACION GOURMET	Margarita Barragán Sánchez	33 2824 3436	vvargas@udg.mx margarita.barragan@udg.mx	Crea, innova e implementa.	Dar oportunidad a los estudiantes de la licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos a aplicar sus conocimientos aprendidos durante su trayecto universitario y al mismo tiempo desarrollar sus habilidades y creatividad a través de la elaboración de platillos en cocina y repostería de Estación Gourmet.	Anillo Perif. Nte. 1695, Rinconada de La Azalea, Industrial los Belenes, 45150 Zapopan, Jal.	- Preparación de alimentos, apoyo directo al chef - Brindar nuevas ideas para la innovación de inventario gastronómico - Actualización y diseño en la carta del local - Mejorar y optimizar el proceso de cocina - Optimización de tiempo en la preparación de la comida - Registro de gastos	Matutino	Conocimiento general en cocina -Manejo de paquetería office -Portar filipina y malla guardapelo.
17	VIDA DESTILADA Y ALMA DE AGAVE, S. A. DE C.V.	VIDA DESTILADA	Hector Medina	3317575840	hmedina@vidadestilada.com ecastro@vidadestilada.com	Crecimiento general de la empresa	Desarrollar, perfeccionar e implementar estrategias para una empresa en crecimiento. Investigar para aprovechar al máximo las áreas de oportunidad detectadas por la institución.	Calle Francia, número 1399, colonia Moderna en Guadalajara, Jalisco, con C.P. 44190	Prácticas II -Administrativas: 1. Desarrollo de estrategias de crecimiento y aprovechamiento de los campos de oportunidad detectados 2. Manejo de inventarios y almacenes 3. Manejo de paquetería soft restaurant para su correcta aplicación y utilización.	Matutino y Vespertino	Preferente manejo del inglés y paquetería office
18									Prácticas I -Operativas-: 1. Cocinar producciones y tiempo activo del restaurante 2. Preparación de bebidas y aprendizaje de los destilados mexicanos 3. Servicio en mesa y desarrollo de venta.	Matutino y Vespertino	Preferente manejo del inglés y paquetería office