

VACANTES DISPONIBLES PRÁCTICAS IN-SITU GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS 2024-B

N°	Razón social	Nombre comercial	Nombre del receptor (responsable directo del practicante).	Teléfono del receptor	Correo electrónico del receptor	Nombre del proyecto	Domicilio	Actividades a realizar	Horario				Observaciones
									T/M	T/V	Flex	Home Office	
1	BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS GUADALAJARA, A.C.	BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS GUADALAJARA, A.C.	Marcela García de Anda	3338106595	r.humanos@bdalimentos.org	Banco de Alimentos Guadalajara	Camino a la Calerilla 360, Col. Santa María Tequepepan, Tlaquepaque, Jalisco.	Planificación y elaboración de menús nutritivos, gestión de operaciones de cocina y seguridad alimentaria.	Si	No	No	No	Conocimiento en normas de seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura, habilidades de gestión de operaciones de cocina, capacidad de liderazgo y supervisión, y atención al detalle.
2	CÁMARA NACIONAL DE COMERCIO, SERVICIOS Y TURISMO D	CANACO	Teresa Rodríguez	3338809046	auxiliarrh@camaradecomerciodgl.mx	Administración y Servicios	Av. Vallarta #4095	Seguimiento y validación del sistema PEPS / Compras, almacén y proveedores / Procedimiento y elaboración de alimentos y bebidas	Si	No	No	No	Conocimiento básico en computación
3	Depto de turismo, recreación y servicios	COMEDOR CUCEA	Alejandro Navarro	3337703300	alejandro.navarro@ucea.udg.mx	Restaurante Escuela	CUCEA, edificio G, planta baja.	Administración de almacén. Cocinar. Atención al cliente. Manejo de caja.	Si	No	No	No	Deseo de aprender.
4	Depto de turismo, recreación y servicios	COMEDOR CUCEA	Alejandro Navarro	3337703300	alejandro.navarro@ucea.udg.mx	Restaurante Escuela	CUCEA, edificio G, planta baja.	Administración de almacén. Cocinar. Atención al cliente. Manejo de caja.	No	Si	No	No	Deseo de aprender.
5	Depto de turismo, recreación y servicios	COMEDOR CUCEA	Alejandro Navarro	3337703300	alejandro.navarro@ucea.udg.mx	Comedor Universitario	CUCEA, edificio G, planta baja.	Administración de almacén. Cocinar. Atención al cliente. Manejo de caja.	Si	No	No	No	Deseo de aprender.
6	Depto de turismo, recreación y servicios	COMEDOR CUCEA	Alejandro Navarro	3337703300	alejandro.navarro@ucea.udg.mx	Comedor Universitario	CUCEA, edificio G, planta baja.	Administración de almacén. Cocinar. Atención al cliente. Manejo de caja.	No	Si	No	No	Deseo de aprender.
7	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	33 1892 9912	cristina.castellanos@hyatt.com	Cocina pastelería	Puerta de Hierro 5065	Elaboración de productos de pastelería. Elaboración de productos de panadería. Elaboración de galletas. Montaje de platos y buffets dulces. Manejo higiénico de alimentos	Si	Si	No	No	
8	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	33 1892 9912	cristina.castellanos@hyatt.com	Cocina Principal	Puerta de Hierro 5065	Producción de platillos y buffet. Elaboración de platillos. Control de mermas *Control de PEPS	Si	Si	No	No	
9	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	33 1892 9912	cristina.castellanos@hyatt.com	Cocina Banquetes	Puerta de Hierro 5065	Preparación y producción de los alimentos en cocina fría y caliente. Apoyo en emplatados y montajes de buffets. Asistencia en buffets 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.	Si	Si	No	No	
10	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	33 1892 9912	cristina.castellanos@hyatt.com	Comedor de colaboradores	Puerta de Hierro 5065	Manejo higiénico de alimentos (distintivo H). Conocimiento y manejo de Sistema PePs. Producción y elaboración de platillos. Capacitación en temas administrativos. Sistemas de compras. Planificación de Menú	Si	Si	No	No	
11	DESARROLLADORA HOTELERA ACUEDUCTO, S. DE R.L. DE C.V	HYATT	Cristina Castellanos	33 1892 9912	cristina.castellanos@hyatt.com	Comisariato	Puerta de Hierro 5065	Manejo del sistema PEPS. Orden y limpieza basado en distintivo H. abiajería (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.	Si	Si	No	No	
12	GH DINING HOSPITALITY, S.A. DE C.V.	INPLANT	Alejandra Becerril Becerra	33 3155 7288	inplant.gdl@alphaadviser.com.mx	Practicantes gastronómicos	Av. López Mateos 2405 col. Italia providencia Guadalajara, Jalisco CP 44648	Preparación de platillos, control de reportes administrativos, costos, mermas, horarios etc. experiencia en diferentes áreas de la cocina y salón	Si	Si	Si	No	
13	GRUPO HOTELERO MEXICANO, S.A. DE C.V.	HOTEL ÍNDIGO	Georgina Jiménez Romo Gerente de Recursos Humanos	3331212424	auxiliar.rh@operatium.mx	Practicas profesionales	Avenida López Mateos Sur 1280, Col. Campo Polo CP 45040.	Apoyo en el área de Alimentos y Bebidas: Actualización de menús, Realización de inventarios, Coordinación de eventos, Compras, Reportes diarios de ingresos, Cierre de mes, Requisiciones, Pedidos y Costes, Relación de producción (alimentos).	No	No	Si	No	
14	GRUPO POSADAS S.A.B. DE C.V.	Av. Vallarta	Patricia ochoa Ochoa	3338181400	rh1fagd@posadas.com	Calidad en el servicio interno/externo	Aurelio Aceves #225 Por la minerva	Apoyo en operación en el área de cocina. Producción. Inventarios. Elaboración de alimentos. Montaje de platillos para el buffet o eventos dentro del hotel.	Si	Si	No	No	No es necesario, se capacita
15	INMOBILIARIA HNF, S. DE R.L. DE C.V.	INMOBILIARIA HNF, S. DE R.L. DE C.V.	Julia Noemi Paredes Ramos Gerente Recursos Humanos	3315988800	julia.paredes@aimbridge.com	Prácticas Hotel HNF	Av. Americas 1526, Col. Country Club, C.P. 44610	Apoyo en el costeo de banquetes. Apoyo con las auditorías internas y externas (Distintivo H). Apoyo en Cocina.	Si	Si	Si	No	Manejo de Paquete Office. Preferentemente Básicos de Cocina.
16	INMOBILIARIA HOTELERA EL PRESIDENTE SAN JOSÉ DEL C	Presidente San José Del Cabo	Victoria Gomez -	3336781234	victoria_gomez@grupopresidente.com	Hotel Presidente Intercontinental	Av. Moctezuma No. 3515 esq. Av. López Mateos Cd. del Sol, Zapopan, Jalisco 45050	Es dentro del área de operación de cocina, es estar en la producción y elaboración de alimentos, picar, lavar, preparar alimentos.	No	No	Si	No	
17	NB FOODS S DE RL DE CV	NB FOODS	Laura Rendon	3316691016	coordinador.rh@nbf.mx	Practicas profesionales	Avenida jalisco 1924 nave 26-38 Tesisitan CP. 45200 Zapopan, Jalisco	Control de inventarios y mermas, costeo de platillos	Si	No	No	No	Horario preferente matutino, ofrecemos comidas

18	PIKIV HOTELS GROUP, S.A.P.I DE C.V	PIKIV HOTELS GROUP, S.A.P.I DE C.V	Victoria Gomez -	3336781234	marcos_guizar@grupopresidente.com	Practicante operativo y administrativo STB	venida Mexico 3040, col. Juan Manuel Vallarta 44620 Guadalajara, Jalisco	Control PEPS, preparación para distintivo H, control de inventarios y control del menu semanal	Si	Si	Si	No	conocimientos básicos en manejo higiénico de alimentos, cocciones y temperaturas de los alimentos.
----	------------------------------------	------------------------------------	------------------	------------	-----------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	----	----	----	----	----------------------------------------------------------------------------------------------------