

Culinaria

Safa Global Internship Program

QUÉ HARÁS

Operación de cocina, desarrollo de menú y servicio de alimentos en un ecosistema real de cocinas y sub-marcas.

DÓNDE LO HARÁS

Aquiii Kitchen y el ecosistema de sub-marcas Aquiii.

QUÉ APRENDERÁS

Recursos de operaciones del campus X University más mentoría de cocina. Proyectos reales desde el primer mes: nadie estudia seis meses para después empezar, aquí se aprende produciendo.

CÓMO GANAS

Bono por platillo de menú lanzado más bono de desempeño en servicio. Todos los pagos son bonos de desempeño ligados a resultados.

DURACIÓN

6 meses

FORMACIÓN

**Campus X
University**

CERTIFICADO

**X University
Certificate**

PROGRESIÓN

**Especialista ·
Liderazgo ·
Supervisor**

MARCO DEL PROGRAMA

Participas como becario: una experiencia de aprendizaje estructurada, sin salario fijo ni relación laboral. Recibes formación en el campus de X University, experiencia en proyectos reales del portafolio Safa, supervisión directa de un líder de unidad y bonos de desempeño según tus resultados. Al completar el programa obtienes el X University Certificate y acceso a la ruta de progresión.