



<https://vestatap.com/ofertas-practicas-remuneradas-espaa/practicas-de-ayudante-de-camarero-en-pontevedra/>

Prácticas de Ayudante de Camarero en Pontevedra

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL

En pleno centro de Caldas de Reis – Pontevedra, Galicia – y en pleno corazón del Camino de Santiago (camino Portugués) se encuentra este acogedor hotel en el que se esfuerzan por brindar bienestar, relajación y buena comida a sus clientes. Su hermoso entorno natural lleno de tradición, cultura y arte lo hacen un lugar ideal para los peregrinos del camino o para los visitantes de la zona.

Si buscas hacer prácticas en restauración o cocina, este hotel cuenta con un equipo humano muy simpático, atento y que conoce de primera mano cómo formar y dar tutoría a sus estudiantes en prácticas.

TAREAS A REALIZAR

Durante estas prácticas estarás bajo la supervisión y tutoría del jefe de sala quién te dará las herramientas necesarias para que te conviertas en parte del equipo. Las tareas principales serán:

Preparación:

- Colaborar en la preparación del comedor para el servicio: montaje de mesas, colocación de mantelería, vajilla y cubiertos, etc.
- Abastecer el comedor de agua, pan, condimentos y otros elementos necesarios para el servicio.
- Ayudar en la preparación de mise en place en cocina, como pelar verduras, cortar frutas, preparar salsas, etc. (opcional, según las necesidades del hotel).

Atención al cliente:

- Tomar nota de las comandas de los clientes de forma clara y precisa.
- Servir los platos y bebidas a los clientes de manera eficiente y con atención a los detalles.
- Atender las peticiones especiales de los clientes y resolver sus dudas o problemas.
- Cobrar las cuentas de los clientes y procesar los pagos.
- Despedir a los clientes de forma amable y agradecerles su visita.

Limpieza y mantenimiento:

- Recoger las mesas y vajilla sucia después de cada servicio.
- Limpiar las mesas, sillas y el suelo del comedor.
- Lavar la vajilla y cubiertos a mano o en lavavajillas.
- Mantener el comedor ordenado y en condiciones higiénicas.

Otras tareas:

- Ayudar al personal de cocina con tareas sencillas, como transportar platos o limpiar utensilios (opcional, según las necesidades del hotel).
- Colaborar en la atención al teléfono y la recepción de clientes (opcional,

FECHA DE INICIO

Desde abril de 2025 a marzo 2026

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS

De 3 a 6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS

Pontevedra, Galicia, España

HORARIOS

5 días a la semana: 8 horas al día

2 días libres a la semana

BENEFICIOS DE LAS PRÁCTICAS

- Alojamiento incluido
- Todas las comidas

INCENTIVO O AYUDA ECONÓMICA

€ 300 / mes

Vesta TAP

según las necesidades del hotel).

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación en hotelería o turismo.

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida pero sí valorada.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

La buena actitud, la amabilidad y las ganas de aprender son imprescindibles.