*https://vestatap.com/ofertas-practicas-remuneradas-espaa/practicas-ayudante-cocina-mallorca/*

# Prácticas Ayudante de Cocina – Mallorca

## INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL

En el corazón de la isla de Mallorca, se encuentra un restaurante gastronómico de alta calidad que ofrece una experiencia culinaria única. El restaurante, ubicado en la localidad de Playa de Muro, cuenta con un menú degustación de cinco etapas que combina sabores locales y mediterráneos con influencias asiáticas y latinoamericanas.

El chef del restaurante, tiene una amplia experiencia en la cocina internacional y está comprometido con la excelencia. Su menú, cuidadosamente elaborado, es una celebración de los ingredientes frescos y de temporada. **El restaurante ha sido galardonado con una estrella Michelin por su cocina innovadora y su atención al detalle.**

El restaurante cuenta con un ambiente elegante y acogedor, perfecto para una ocasión especial. El servicio es impecable y el personal está atento a las necesidades de los clientes.

**¿Quieres aprender de los mejores?**

Este restaurante ofrece prácticas para estudiantes de gastronomía y hotelería.

Si estás buscando desarrollar tus habilidades y aprender de los mejores, esta es tu oportunidad. En este restaurante podrás trabajar con un equipo de profesionales experimentados y aprender sobre los secretos de la cocina de alta calidad.

¡Además tendrás la oportunidad de conocer a clientes de todo el mundo y aprender sobre sus diferentes culturas!

## TAREAS A REALIZAR

Durante estas prácticas de estarás bajo la supervisión y tutoría del chef quién te dará las herramientas necesarias para que te conviertas en parte del equipo y aprendas a preparar los platos y recetas de la gastronomía de alta cocina que se prepara en el restaurante.

¡Envía tu solicitud y vive una experiencia de aprendizaje inigualable!

- Pelar y cortar los alimentos para la elaboración de los platos.
- Preparación de platos fríos y calientes.
- Preparación de platos típicos de la región.
- Apoyo en la elaboración de postres.
- Ayudar al encargado de la organización de las materias primas e inventario de almacén.
- Mantener la limpieza y organización de la cocina antes, durante y después de cada servicio.
- Apoyar en la terminación y presentación de los platos en los servicios.

## FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

**FECHA DE INICIO**
Desde marzo a septiembre de 2025

**DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS**
De 5 a 6 meses de duración.

**UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS**
Mallorca, Islas Baleares, 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**
€ 450 / mes

Vesta TAP

- Grado Superior y/o Estudios superiores universitarios en gastronomía.
- Conocimientos de cocina, maridaje y coctelería, así como de otras bebidas, alcohólicas y no alcohólicas.

**EXPERIENCIA PREVIA**

- No es requerida pero sí valorada.

**IDIOMAS REQUERIDOS**

- Español alto / nativo.

**OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS**

- Relaciones interpersonales (amabilidad, cordialidad, empatía, simpatía, asertividad).
- Habilidades de comunicación y capacidad de escucha activa.
- Capacidad para trabajar en equipo.