https://vestatap.com/ofertas-practicas-remuneradas-espaa/practicas-ayudante-de-camarero-mallorca/

Prácticas Ayudante de Camarero – 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 jefe de sala quién te dará las herramientas necesarias para que te conviertas en parte del equipo y aprendas todo lo que necesitas saber acerca del servicio en sala.

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

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

- Organización de las mesas antes de los servicios: desayuno, comida o cena.
- Atención a los comensales en el servicio de comida en el buffet o tomando la comanda en el restaurante.
- Mantener la limpieza y el orden en el espacio de trabajo.
- Atender las peticiones y necesidades de los clientes con amabilidad y simpatía.
- Organizar las mesas después de los servicios: Desayuno, comida y/o cena.

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

- Atención y bienvenida al cliente.
- Explicación y sugerencias del menú.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- 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.
- Inglés B2.
- Alemán muy deseable.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

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