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

Prácticas Ayudante de Camarero – Valladolid

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL
Ubicado en Castilla y león, este restaurante combina tradición e innovación culinaria, ofreciendo una oportunidad única para estudiantes de gastronomía, hotelería y turismo que buscan desarrollar su carrera en un entorno profesional y creativo.

Trabajar aquí significa sumergirse en el mundo de la cocina contemporánea, aprendiendo de manos de un chef con profundo respeto por las raíces tradicionales. Tendrás la oportunidad de perfeccionar tus habilidades culinarias utilizando ingredientes locales de alta calidad.

En este restaurante, la experiencia no se limita a la cocina. Trabajarás junto a una sumiller de renombre, lo que te brindará una valiosa experiencia en el mundo del vino y el servicio de sala. Esta es una oportunidad perfecta para ampliar tus conocimientos en enología y habilidades de hospitalidad.

La bodega es otro aspecto destacado del restaurante. Con una variada selección de vinos, aprenderás sobre maridajes y cómo el vino puede complementar y realzar un plato, una habilidad crucial en la gastronomía y hostelería.

Buscamos estudiantes entusiastas y comprometidos que deseen sumergirse en un ambiente laboral enriquecedor y dinámico.

Si buscas una práctica que te ofrezca un crecimiento real en tu carrera y te introduzca en el fascinante mundo de la gastronomía española, esta es tu oportunidad. Envía tu solicitud y comienza a forjar tu camino en un entorno profesional y acogedor.

TAREAS A REALIZAR

- Durante tus prácticas como ayudante de camarero trabajarás bajo la supervisión del jefe de sala, quien te enseñará las habilidades necesarias para ser un miembro efectivo del equipo de servicio. Tus responsabilidades incluirán:
    - **Preparación de Mesas**: Asegurar que las mesas estén adecuadamente organizadas y listas antes de cada servicio, ya sea para desayuno, almuerzo o cena.
    - **Atención al Cliente**: Brindar un servicio atento y eficiente a los comensales, ya sea en el área de buffet o tomando pedidos en el restaurante.
    - **Mantenimiento de la Limpieza**: Mantener el espacio de trabajo limpio y ordenado en todo momento para garantizar un ambiente agradable para los clientes.
    - **Servicio al Cliente**: Responder a las solicitudes y necesidades de los clientes de manera amable y eficiente, asegurando una experiencia positiva.
    - **Reorganización Post-Servicio**: Ordenar y preparar las mesas

FECHA DE INICIO
Desde septiembre de 2024 a agosto de 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Valladolid, Castilla y León, 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
€ 200 / mes

Vesta TAP

después de cada servicio, asegurando que estén listas para el siguiente turno.

Esta práctica te proporcionará una experiencia valiosa en el ámbito del servicio de sala, mejorando tus habilidades de comunicación, atención al detalle y eficiencia en un entorno dinámico y orientado al cliente.

Si estás interesado en desarrollar tus habilidades en el servicio de sala y te gustaría formar parte de nuestro equipo, te invitamos a enviar tu solicitud para esta práctica. Es una gran oportunidad para aprender y crecer en un entorno profesional. ¡Te esperamos!

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Estudiante de grado superior en hostelería, turismo o similares,

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida pero sí valorada.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.
- Inglés B2.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

- Habilidades de comunicación y capacidad de escucha activa.
- Capacidad para trabajar en equipo.