https://vestatap.com/ofertas-practicas-remuneradas-espaa/practicas-ayudante-sumiller-castilla-la-mancha/

Prácticas Ayudante de Sumiller – Castilla La Mancha

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL
Este hotel de 5 estrellas, ubicado en la hermosa Castilla La Mancha, es el lugar ideal para realizar tus prácticas en el mundo gastronómico y turístico.

Imagina poder realizar tus prácticas rodeadas de un entorno natural incomparable, donde podrás sumergirte en la cultura local y deleitarte con la deliciosa gastronomía de la región. El restaurante galardonado con una estrella Michelín y un sol Repsol te brindará una experiencia culinaria sin igual.

Su equipo humano es simpático, atento y está altamente capacitado para formar y guiar a estudiantes en prácticas como tú. Aquí tendrás la oportunidad de desarrollar tus habilidades y conocimientos en un ambiente acogedor y profesional.

No dejes pasar esta increíble oportunidad de construir tu futuro en el mundo turístico y gastronómico español. ¡Envía tu solicitud ahora y comienza a forjar una prometedora carrera mientras ganas valiosa experiencia en el corazón de España!

TAREAS A REALIZAR
¡Sumérgete en el fascinante mundo del vino a través de estas prácticas como ayudante de sumiller!

Bajo la tutela del sumiller jefe, te embarcarás en un emocionante viaje donde la excelencia enológica se encuentra con la hospitalidad de primera clase.

Algunas de las tareas que llevaras a cabo son:

- Describir las características de los diferentes tipos de vino
- Colaborar en la selección y compra de vinos para el restaurante
- Asistir en la preparación y servicio del vino a los clientes
- Conocer y aplicar las técnicas adecuadas para la conservación y almacenamiento del vino
- Mantener la bodega organizada y en buenas condiciones
- Apoyo en las catas de vino
- Ayudar en la elaboración de la carta de vinos del restaurante.

Si eres un apasionado del vino, un amante de la hospitalidad y estás deseando adentrarte en una experiencia enriquecedora, esta es la oportunidad perfecta para hacerlo. Este establecimiento te dará las herramientas para aprender, crecer y destacar en el emocionante mundo de la enología y la restauración de alto nivel.

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

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación técnica o superior en Enología, Hotelería o Turismo.

FECHA DE INICIO
Desde septiembre de 2024 a diciembre de 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
De 2 a 6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Ciudad Real, Castilla La Mancha, 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

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.