https://vestatap.com/ofertas-practicas-remuneradas-espaa/practicas-cross-training-hotel-costa-brava/

Prácticas Cross Training Hotel Boutique en Costa Brava

FECHA DE INICIO
Desde febrero a julio de 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
3 a 6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Costa Brava, Cataluña, España

HORARIOS
5 días a la semana: 8 horas al día
2 días libres a la semana

BENEFICIOS DE LAS PRÁCTICAS

- Alojamiento en habitación compartida, en un apartamento con piscina a 100 metros del Hotel y 80 metros del mar, la ciudad está muy bien comunicada con Barcelona.
- Todas las comidas

INCENTIVO O AYUDA ECONÓMICA
€ 400 / mes

Vesta TAP

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL

Situado en la hermosa Costa Brava y muy cerca de la ciudad de Barcelona, este Hotel Boutique ofrece a sus visitantes un trato personalizado y adaptado a sus necesidades y preferencias.

Su restaurante gastronómico, con una mención especial en la prestigiosa Guía Michelín ofrece a sus comensales platos elaborados con la mejor materia prima, con productos de proximidad y de temporada en su versión más creativa.

Este hotel / restaurante ofrece a sus estudiantes en prácticas una experiencia formativa de calidad gracias a su equipo de profesionales motivados en traspasar sus conocimientos a las nuevas generaciones del sector de la hostelería y gastronomía.

TAREAS A REALIZAR

Durante estas prácticas de Cross Training, tendrás la oportunidad de conocer y aprender en diversas áreas dentro del hotel, desde las operaciones del típico buffet hasta la gestión de un restaurante gastronómico.

Este establecimiento cree en una formación integral que permita a los estudiantes comprender y apreciar de cada área de la operación hotelera.

Durante tu programa de prácticas de Cross Training, tendrás la oportunidad de sumergirte en una variedad de áreas del hotel, incluyendo, pero no limitado a:

- **Recepción:** Apoyarás en el proceso de check-in y check-out, así como en la personalizada a los huéspedes.
- **Gestión de Reservas:** Aprenderás cómo gestionar las solicitudes de reservas entrantes, ya sea por teléfono, correo electrónico o a través de plataformas en línea. Participarás en la administración de las reservas, asegurándote de que todos los detalles sean precisos y que las expectativas de los huéspedes se cumplan.
- **Gestión Gastronómica:** Te sumergirás en la gestión del restaurante gastronómico, comprendiendo la planificación de menús, la coordinación de eventos especiales y la supervisión del servicio de alta calidad.
- **Buffet y Servicio de Restaurante:** Aprenderás las habilidades esenciales de atención al cliente, el manejo de alimentos y bebidas, y la organización de eventos.
- **Concierge y Parking:** Apoyarás en el servicio de atención al cliente, desde acompañar a los huéspedes a sus habitaciones hasta asistir en la gestión de aparcamiento.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

Formación en ciclo superior de Hostelería o algún estudio universitario relacionado con Hostelería.

EXPERIENCIA PREVIA

Se valora experiencia en contacto directo con el cliente en hoteles o establecimientos del sector turístico.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español medio.
- Inglés medio.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

- Estudiante entusiasta y motivado por el campo de la hospitalidad y la gestión hotelera.
- Habilidad para trabajar en equipo y comunicarse correctamente.
- Actitud positiva y orientada al servicio al cliente.
- Flexibilidad para adaptarse a diferentes tareas y horarios.