https://vestatap.com/ofertas-practicas-remuneradas-espaa/practicas-de-asistente-de-direccion-galicia/

Prácticas de Asistente de Dirección – Galicia

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL
Este restaurante ubicado en Galicia – España, reconocido con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, se ha convertido en un referente en la región gracias a su pasión por la gastronomía y su compromiso con la excelencia.

Si eres un estudiante apasionado por la cocina y sueñas con trabajar en prácticas en un entorno excepcional, esta es tu oportunidad para aprender y crecer en el mundo culinario.

En este idílico rincón gallego, rodeado de una belleza natural incomparable, tendrás la oportunidad de ampliar tus horizontes, conocer nuevos sabores y texturas, y experimentar la magia de la alta cocina. No solo ganarás una experiencia valiosa, sino que también te sumergirás en la cultura culinaria de Galicia y su rica historia gastronómica.

Si estás ansioso por vivir una experiencia única en el mundo culinario y buscas una oportunidad de prácticas en España, este restaurante te abre las puertas para que puedas desarrollar todo tu potencial.

¡Apúntate ahora y comienza tu viaje hacia una carrera culinaria de éxito en España!

TAREAS A REALIZAR
En éstas prácticas tendrás la oportunidad de apoyar en la gestión y funcionamiento eficiente del establecimiento mientras adquieres experiencia práctica en diversas áreas clave de la administración y el servicio al cliente.

Las principales tareas son:

- **Gestión Administrativa:** Colaborarás en la gestión de la documentación administrativa esencial, incluyendo la organización de facturas, albaranes, pagos y cobros. Esta experiencia te permitirá desarrollar habilidades en la gestión precisa de registros y en la coordinación de procesos vitales para nuestro negocio.
- **Relaciones con Proveedores:** Apoyarás al responsable en las interacciones con nuestros valiosos proveedores. Estarás involucrado/a en la comunicación y el seguimiento de solicitudes, asegurando que nuestras relaciones comerciales se mantengan sólidas y efectivas.
- **Gestión de Reservas:** Colaborarás en la gestión de reservas, una función fundamental para garantizar la satisfacción de los huéspedes. Aprenderás a coordinar y organizar reservas con precisión, lo que contribuirá al éxito general de nuestra operación.
- **Colaboración con Proveedores Turísticos:** Estarás en contacto con diversas Agencias de Viajes y otros proveedores de servicios turísticos. Esta colaboración te brindará una visión integral de la industria turística y te permitirá desarrollar habilidades de comunicación efectiva en diferentes contextos.
- **Soporte a Recepción:** Trabajarás en conjunto con nuestro equipo de Recepción, participando en el seguimiento y apoyo de sus tareas diarias.

FECHA DE INICIO
Desde septiembre de 2024 a agosto de 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
De 3 a 6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Galicia, Santa Comba, España

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

BENEFICIOS DE LAS PRÁCTICAS

- Alojamiento
- Todas las comidas

INCENTIVO O AYUDA ECONÓMICA
€ 200 / mes

Vesta TAP

Esta interacción te brindará una perspectiva completa de la operación hotelera y mejorará tus habilidades de coordinación y atención al detalle.

- **Experiencia del Cliente:** Interactuarás directamente con los huéspedes para evaluar la calidad del servicio que brinda el establecimiento. Tu habilidad para comprender sus necesidades y expectativas contribuirá a nuestra mejora continua y garantizará una experiencia excepcional para cada cliente.
- **Proceso de Check-in y Check-out:** Colaborarás en el proceso de registro y salida de huéspedes, garantizando una transición fluida y amigable durante estas etapas críticas de su estancia.
- **Coordinación de Actividades:** Asistirás al encargado en la organización de las actividades que ofrece el hotel, asegurando que los huéspedes tengan acceso a experiencias memorables durante su estancia.

Si estás buscando una oportunidad para aprender y crecer en un entorno hotelero dinámico, estas prácticas te ofrecen una experiencia enriquecedora que combina habilidades administrativas, interacción con clientes y colaboración interdepartamental.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación en Hotelería o Turismo.

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.
- IN B1 (medio).

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

La buena actitud, la amabilidad y las ganas de aprender son imprescindibles.