https://vestatap.com/ofertas-practicas-remuneradas-espaa/practicas-de-ayudante-de-camarero-en-la-rioja-copy/

Prácticas de Ayudante de Camarero en La Rioja

FECHA DE INICIO
Entre junio 2024 y octubre 2024

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

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
La Rioja, La Rioja, 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

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL

Este restaurante ubicado en La Rioja y galardonado con una estrella Michelín ofrece una excelente oportunidad de prácticas para estudiantes de cocina y gastronomía de todo el mundo.

Si eres un amante de la gastronomía y estás ansioso por desarrollar tus habilidades culinarias en un entorno profesional y enriquecedor, este es el lugar perfecto para ti.

Su equipo de expertos chefs te guiará en un viaje culinario donde aprenderás técnicas vanguardistas, descubrirás ingredientes locales y experimentarás una cocina que despierta todos los sentidos..

¿Estás listo para una oportunidad de prácticas únicas en España? Este restaurante te invita a ser parte de su legado gastronómico ya enriquecer tu trayectoria profesional con una experiencia inigualable.

Embárcate en un emocionante viaje culinario y desarrolla tu potencial en un lugar donde la pasión por la cocina se combina con la tradición y la innovación.

Si estás ansioso por trabajar en prácticas en un entorno estimulante y gratificante, no pierdas esta oportunidad.

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 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.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación en Hotelería o Turismo.

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

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