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

Prácticas de Ayudante de Camarero – Zaragoza

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL
Descubre una emocionante oportunidad profesional en Zaragoza, España: ¡Prácticas en el corazón de la exquisita gastronomía y el turismo culinario! Sumérgete en una experiencia única en este prestigioso restaurante galardonado con 1 estrella Michelín y 1 Sol Repsol.

¿Eres un apasionado de la cocina? Aquí, no solo tendrás la oportunidad de perfeccionar tus habilidades técnicas y conocimientos culinarios, sino también de experimentar sabores que capturan la esencia misma de lo natural y auténtico.

Su compromiso con la tradición y cultura local lleva a este restaurante trabajar con ingredientes de temporada y de proximidad, enfocados en la sostenibilidad y el respeto por su entorno. Imagina ser parte y aprender de un equipo que fusiona la innovación culinaria con el arraigo a la tierra.

Si eres un estudiante entusiasta y deseas enriquecer tu educación con prácticas en cocina o en hotelería, no pierdas esta la oportunidad de formarte y crecer en un restaurante con gran pasión por la cocina y el arte del turismo culinario.

¡Apúntate hoy mismo y prepárate para un viaje inolvidable en el apasionante universo de la gastronomía en España!

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:

Preparación:

- Colaborar en la organización del comedor antes del servicio: montaje de mesas, colocación de mantelería, vajilla y cubiertos, etc.
- Abastecer el comedor de bebidas, pan, condimentos y otros elementos necesarios para el servicio.
- Ayudar en la preparación de mise en place en el bar, como preparar cocteles, cortar frutas o picar verduras (opcional, según las necesidades del hotel).

Atención al cliente:

- Recibir a los clientes de forma amable y ofrecerles una mesa adecuada.
- Tomar nota de las comandas de los clientes de forma clara, precisa y atenta a sus preferencias.
- Servir los platos y bebidas a los clientes de manera eficiente, con cuidado y atención a los detalles.
- Atender las peticiones especiales de los clientes y resolver sus dudas o problemas con profesionalidad.
- Cobrar las cuentas de los clientes y procesar los pagos de manera eficiente.
- Despedir a los clientes de forma amable y agradecerles su visita.

FECHA DE INICIO
Entre septiembre 2024 y junio 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
De 5 a 6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Zaragoza, Aragón, España

HORARIOS
40 horas a la semana divididas en 5 días.

Domingos y lunes libres (el restaurante cierra esos días).

1 turno de 8 horas libre a la semana (rotativo) aparte de los días de cierre.

BENEFICIOS DE LAS PRÁCTICAS

- Alojamiento
- Todas las comidas

INCENTIVO O AYUDA ECONÓMICA
€ 300 / mes

Vesta TAP

Limpieza y mantenimiento:

- Recoger las mesas y vajilla sucia después de cada servicio.
- Limpiar las mesas, sillas y el suelo del comedor de forma meticulosa.
- Lavar la vajilla y cubiertos a mano o en lavavajillas, siguiendo las normas de higiene.
- Mantener el comedor ordenado y en condiciones higiénicas, siguiendo los protocolos establecidos.

Otras tareas:

- Colaborar en la atención al teléfono y la recepción de clientes, brindando información y asistencia (opcional, según las necesidades del hotel).
- Asistir a eventos y reuniones del equipo, participando activamente y aprendiendo de la experiencia (opcional).

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación en hotelería o turismo.

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.
- Inglés B1.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

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