

PLAYASOL

IBIZA HOTELS

PROGRAMA DE PRÁCTICAS 2020





PLAYASOL IBIZA HOTELS

Playasol Ibiza Hotels es una cadena hotelera líder en el segmento medio del sector turístico en Ibiza. Con 40 años de trayectoria, y una identidad y proyecto renovados, cuenta con un portfolio de 36 establecimientos –35 en Ibiza y uno en Mallorca– que suman más de 4.000 habitaciones y 10.000 camas.

La propuesta de valor a los más de 350.000 clientes a los que da servicio cada año se basa en brindarles localizaciones privilegiadas, la máxima comodidad y una relación calidad-precio imbatible. Asimismo, la compañía ofrece al cliente la oportunidad de expresarse y reconocerse dentro del marco multicultural de Ibiza, un valor añadido que potencia la identidad local de Playasol Ibiza Hotels.

La cadena mantiene además un firme compromiso con el bienestar y desarrollo profesional de sus más de 1.000 empleados, en el contexto de una estrategia de responsabilidad corporativa dirigida también al apoyo de iniciativas de carácter local.

NUESTRO PROGRAMA DE PRÁCTICAS

En nuestro programa de prácticas 2020, abrimos las ofertas en los siguientes departamentos:

Operaciones Hotel:

- Restaurante Alimentos y bebida
- Recepción
- Cocina

Management:

- Dirección de pisos
- Dirección de Alimentos y Bebidas
- Dirección de Recepción
- Dirección de Hoteles

Programa especial Playasol:

- Oficinas Centrales



ELIGE TU HOTEL

Debido a la estacionalidad del turismo, el único hotel que permanece abierto de forma anual, es el Hotel Marítimo. El resto de hoteles tienen las siguientes fechas de apertura y cierre:

IBIZA CIUDAD

Hotel Playasol Marítimo	01/01/2020
Apartamentos Tropical Garden	08/04/2020
Aparthotel Lux Mar	08/04/2020
Apartamentos Panoramic	08/04/2020
Aparthotel Playasol Jabeque Soul	24/04/2020
Hotel Central Playa	01/05/2020
Hotel Playasol Lei Ibiza	01/05/2020
Apartamentos Playasol Jabeque Dreams	15/05/2020
Apartamentos Playa Sol I	29/05/2020
Hotel Don Quijote	29/05/2020

PLAYA D'EN BOSSA

Hotel Playasol Mare Nostrum	08/04/2020
Hotel Playasol The New Algarb	24/04/2020
Apartamentos Playasol My Tivoli	01/05/2020
Hotel Playasol Bossa Flow	08/05/2020
Aparthotel Playasol Mogambo	15/05/2020
Hotel La Noria	29/05/2020

SAN ANTONIO DE PORTMANY

Hotel Playasol Marco Polo I	08/04/2020
Aparthotel Central City	24/04/2020
Apartamentos Formentera I	22/05/2020
Hotel Playasol Marco Polo II	22/05/2020
Aparthotel Del Mar	29/05/2020
Aparthotel Don Pepe	29/05/2020
Hotel Piscis	29/05/2020



BAHÍA DE SAN ANTONIO

Hotel Playasol San Remo	08/04/2020
Hotel S'Estanyol	01/05/2020
Apartamentos Playasol Riviera	15/05/2020
Hotel Playasol Riviera	15/05/2020
Aparthotel Club Maritim	22/05/2020
Aparthotel San Marino	22/05/2020
Aparthotel Monterrey	22/05/2020
Aparthotel La Sirena	22/05/2020

CALA TARIDA

Hotel Cala Tarida	15/05/2020
-------------------	------------

MALLORCA – PALMA PLAYA

Hotel Palma Cactus	04/06/2020
--------------------	------------



DESCRIPCIÓN DE PUESTOS EN OPERACIONES HOTEL

RESTAURANTE

Funciones del puesto

- Bienvenida y acompañamiento de los clientes que acudan al restaurante y comprobación de la pensión que tienen contratada.
- Asistir o ayudar a los camareros/as a realizar la puesta a punto del comedor restaurante y del bar-cafetería.
- Organización de las mesas y gestión del cupo.
- Asesoramiento a los clientes.
- Asistir o ayudar a los camareros/as a realizar la puesta a punto del comedor restaurante y del bar-cafetería.
- Verificar la limpieza y orden del restaurante.
- Aprender la gestión de los restaurantes buffet.
- Gestión de cajas (Orden, cierres de caja).

Requisitos

Titulación mínima: Formación Profesional Grado Medio.

Posibilidad de firmar convenio de prácticas con la universidad.

Experiencia: No requerida.

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE.

Idioma imprescindible: inglés – Intermedio (mínimo B2), otros idiomas valorables.

Estar cursando estudios de Turismo, Hostelería u otros relacionados con puesto ofertado.



RECEPCIÓN

Funciones del puesto

- Check-in y check-out de clientes en recepción.
- Atención y asistencia a los clientes.
- Facturación.
- Tareas administrativas propias del puesto.
- Práctica en el sistema operativo Navision.

Requisitos

Titulación mínima: Formación Profesional Grado Medio.

Posibilidad de firmar convenio de prácticas con la universidad.

Experiencia: No requerida.

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE.

Idioma imprescindible: inglés – Intermedio (mínimo B2), otros idiomas valorables.

Estar cursando estudios de Turismo, Hostelería u otros relacionados con puesto ofertado.



COCINA

Funciones del puesto

- Realizar la mise-en-place faltante de las diferentes partidas.
- Coordinar el servicio diario con cocinero.
- Ayudar a cocinar y presentar la comida para el servicio.
- Colaboración con el equipo de cocina en los procesos de recepción de materias primas, almacenaje, descongelación, control de temperaturas, manipulación y limpieza y desinfección.

Requisitos

Titulación mínima: Formación Profesional Grado Medio.

Título de Manipulación de alimentos en cumplimiento de la normativa vigente.

Posibilidad de firmar convenio de prácticas con la universidad.

Experiencia: No requerida.

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE.

Idioma imprescindible: español – Intermedio y otros idiomas valorables.

Estar cursando estudios de Turismo, Hostelería u otros relacionados con puesto ofertado.



DESCRIPCIÓN DE PUESTOS EN MANAGEMENT

DIRECCIÓN DE PISOS (GOBERNANTA/E)

Funciones del puesto

- Control de los estándares de limpieza y orden de todo el Hotel, habitaciones, zonas comunes y de personal.
- Organización del departamento de Pisos.
- Implementación y mejora de los procesos de limpieza.
- Gestión del equipo de pisos, horarios, nuevas incorporaciones, formación continua...
- Supervisión de habitaciones.
- Supervisión y reparto de tareas diarias.
- Comunicación interdepartamental.

Requisitos

Capacidad de liderazgo y espíritu de trabajo en equipo.

Titulación mínima: Formación Profesional Grado Superior.

Posibilidad de firmar convenio de prácticas con la universidad.

Experiencia: No requerida.

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE.

Idioma imprescindible: español – Intermedio y otros idiomas valorables.

Estar cursando estudios de Turismo, Hostelería u otros relacionados con puesto ofertado.



DIRECCIÓN DE RECEPCIÓN

Funciones del puesto

- Asignación de habitaciones (VIPS-TTOO-Grupos),
- Organizar el check-in y check-out,
- Hacer seguimiento de VIP's.
- Supervisa la facturación del día (facturas abiertas).
- Prevención y resolución de incidencias y colabora en facturación de grupos y salas.
- Promociona y vende los servicios propios.
- En general y en dependencia directa del Jefe de Recepción, supervisa las tareas propias del departamento.

Requisitos

Capacidad de liderazgo y espíritu de trabajo en equipo.

Titulación mínima: Formación Profesional Grado Superior.

Posibilidad de firmar convenio de prácticas con la universidad.

Experiencia: No requerida.

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE.

Idioma imprescindible: español – Intermedio y otros idiomas valorables.

Estar cursando estudios de Turismo, Hostelería u otros relacionados con puesto ofertado.



DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (CROSS TRAINING)

Este puesto de cross training tiene dos fases. La primera fase, se desarrolla en un hotel con el Maître y la segunda, en las oficinas centrales junto al director corporativo de Alimentos y Bebidas.

Fase Hotel (3.5 meses):

1 mes de servicio base para aprender los procedimientos de primera mano.

2.5 meses junto al jefe de Sala (Maître).

Funciones del puesto

- Supervisar el servicio de comedor, restaurantes y los puntos de venta del hotel.
- Realizará pedidos de sala y bar así como los cierres de caja.
- Garantizará la satisfacción de los clientes.
- Contribuirá a obtener excelentes resultados operativos y de calidad.
- Organizará y dirigirá al equipo a su cargo en ausencia del Jefe de Departamento, responsabilizándose del correcto funcionamiento de los puntos de venta asignados.
- Implementará los procedimientos y velará por su cumplimiento.

Fase Oficinas Centrales (2.5 meses):

Funciones del puesto

- Dar apoyo al director de Alimentos y Bebidas en el presupuesto de F&B de los hoteles de Playasol. Análisis de las desviaciones y desarrollo de action plans.
- Desarrollo de planes estratégicos de los diferentes outlets de los hoteles.
- Responsable de la elaboración de la oferta gastronómica, alineado con la estrategia de F&B de la Compañía.
- Mantenerse al corriente de las nuevas tendencias gastronómicas.
- Uso y mantenimiento del sistema de gestión de F&B (Micros).
- Cumplimiento de los objetivos marcados por la compañía: Servicio y Calidad.



Requisitos

Capacidad de liderazgo y espíritu de trabajo en equipo.

Titulación mínima: Formación Profesional Grado Superior.

Título de Manipulación de alimentos en cumplimiento de la normativa vigente.

Posibilidad de firmar convenio de prácticas con la universidad.

Experiencia: No requerida.

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE.

Idioma imprescindible: español – Intermedio y otros idiomas valorables.

Estar cursando estudios de Turismo, Hostelería u otros relacionados con puesto ofertado.



PROGRAMA DIRECCIÓN DE HOTEL

Nuestro programa de Dirección es una vía para formar a nuestros futuros líderes de Playasol.

Funciones del puesto:

- Apoyo al Director General.
- Control y cuadro diario de la facturación del hotel.
- Contabilidad diaria.
- Gestión de la recepción del correo.
- Ayudar crear procedimientos para mejorar el servicio.
- Evaluar cuestionarios semanales.
- Revisar comentarios en el internet.
- Ayudar a la dirección implementar nuevas ideas.
- Seguimiento Clientes

Requisitos

Capacidad de liderazgo y espíritu de trabajo en equipo.

Estudiante de últimos cursos de turismo, ADE, Comercio, Marketing, etc.

Posibilidad de firmar convenio de prácticas con la universidad.

Duración mínima de 4 meses, entre Abril y Octubre.

Experiencia: 1 o 2 años de experiencia previa en hoteles.

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE

Idioma imprescindible: español – Intermedio y otros idiomas valorables.

Estar cursando estudios de Turismo, Hostelería u otros relacionados con puesto ofertado.



PROGRAMA ESPECIAL DE OFICINAS CENTRALES

Playasol ofrece la oportunidad de realizar un Cross Training que permitirá tener una visión más amplia de la compañía.

El programa consiste en añadir a la experiencia que los becarios van a tener de sus prácticas en los hoteles durante la temporada, la experiencia de trabajar en las oficinas centrales. Se llevará a cabo durante los meses de Septiembre a Abril.

Los departamentos que incluye este programa son:

- Recursos Humanos Management
- Finance Management
- Marketing Management
- Revenue Management
- Call Centre Management
- Corporate Management
- Quality control Management
- Operational Management

Requisitos

Para disfrutar del programa de Cross training oficinas centrales, se tienes que superar una fase inicial de prácticas en uno de nuestros hoteles durante un mínimo de 3 meses

Estudiante de último curso de Turismo, ADE, Comercio, Marketing, etc.

Posibilidad de firmar convenio de prácticas con la universidad.

Experiencia: 1 o 2 años de experiencia previa en hoteles.

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE.

Idioma imprescindible: español – Intermedio y otros idiomas valorables.

Estar cursando estudios de Turismo, Hostelería u otros relacionados con puesto ofertado.



GUÍA RÁPIDA DE LOS REQUISITOS

OPERACIONES HOTEL	TITULACIÓN MÍNIMA	CONVENIO	EXPERIENCIA	CATEGORÍA	RESIDENCIA	IDIOMA IMPRESCINDIBLE	DURACIÓN MÍNIMA
RESTAURANTE	FP Grado Medio	✓	✗	Trainee	UE	Inglés B2	-
RECEPCIÓN	FP Grado Medio	✓	✗	Trainee	UE	Inglés B2	-
COCINA	FP Grado Medio + Manipulador de alimentos	✓	✗	Trainee	UE	Español B2	-

PROGRAMA MANAGEMENT	TITULACIÓN MÍNIMA	CONVENIO	EXPERIENCIA	CATEGORÍA	RESIDENCIA	IDIOMA IMPRESCINDIBLE	DURACIÓN MÍNIMA
DIRECCIÓN DE PISOS	FP Grado Superior	✓	✗	Trainee	UE	Español B2	-
DIRECCIÓN DE RECEPCIÓN	FP Grado Superior	✓	✗	Trainee	UE	Español B2	-
DIRECCIÓN DE A&B	FP Grado Superior	✓	✗	Trainee	UE	Español B2	-
DIRECCIÓN	Titulación universitaria	✓	1 o 2 años en hoteles	Trainee	UE	Español B2	4 meses

PROGRAMA ESPECIAL PLAYASOL	TITULACIÓN MÍNIMA	CONVENIO	EXPERIENCIA	CATEGORÍA	RESIDENCIA	IDIOMA IMPRESCINDIBLE	DURACIÓN MÍNIMA
OFICINAS CENTRALES	Titulación universitaria	✓	1 o 2 años en hoteles	Trainee	UE	Español B2	2 meses



¿QUÉ OFRECEMOS?

TODOS LOS PUESTOS

International and friendly working environment

Team-buildings

300€ mensuales

Alojamiento en habitación compartida con Wifi, en el mismo hotel o en un hotel a 5 minutos andado.

Tres comidas diarias.

Amplia oferta de beneficios sociales en la isla de Ibiza (Descuentos en Gimnasios, alquiler de coches, fiestas, etc.)

PROGRAMA ESPECIAL DE OFICINAS CENTRALES

Salario: 300 euros mensuales.

Horarios: 40 horas semanales, dos días libres (Sábado y domingo).

Duración mínima de 2 meses entre Octubre y Abril.

Alojamiento: En habitación compartida en un hotel en el centro de Ibiza a 15 minutos andando de las oficinas centrales.

Dos comidas diarias, desayuno y cena, en un hotel del centro de Ibiza.

Para asegurar la calidad y la mejor atención al alumno, este programa estará limitado a un becario por departamento.

¡Estamos creciendo, lo que significa que estamos buscando a alguien que quiera crecer con nosotros!



INFORMACIÓN Y CONTACTO

Encontrarás más información sobre Playasol Ibiza Hotels en nuestra página web:

<https://www.playasolibzahotels.com/es>

Contacto:

Omar Alexander Al Shahadat

internship@grupoplayasol.es

+34 630 658 449