

vibra hotels

PROGRAMA DE
PRÁCTICAS 2024



VIBRA HOTELS

Vibra 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 porfolio de 36 establecimientos –34 en Ibiza y dos 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 Vibra 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 2024, abrimos las ofertas en los siguientes departamentos:

Operaciones Hotel:

- Alimentos y Bebidas
- Recepción
- Cocina

Management:

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

Programa especial:

- Servicios 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 los hoteles tienen las siguientes fechas de apertura y cierre:

IBIZA CIUDAD

Hotel Vibra Marítimo
Apartamentos Vibra Tropical Garden
Aparthotel Vibra Lux Mar
Apartamentos Vibra Panoramic
Apartamentos Vibra Jabeque Soul
Hotel Vibra Vila
Hotel Vibra Lei Ibiza
Apartamentos Vibra Jabeque Dreams
Apartamentos Vibra Jabeque Blue

PLAYA D'EN BOSSA

Hotel Vibra Mare Nostrum
Hotel Vibra Algarb
Apartamentos Vibra My Tivoli
Hotel Vibra Bossa Flow
Aparthotel Vibra Mogambo
Hotel Vibra Hotel Isola

SAN ANTONIO DE PORTMANY

Hotel Vibra Marco Polo I
Hotel Vibra Marco Polo II
Aparthotel Vibra Central City
Apartamentos Vibra Caleta
Aparthotel Vibra Del Mar
Aparthotel Vibra Sanan
Hotel Vibra Piscis

BAHÍA DE SAN ANTONIO

Hotel Vibra San Remo
Hotel Vibra S'Estanyol
Apartamentos Vibra Riviera
Hotel Vibra Riviera
Aparthotel Vibra Club Maritim
Aparthotel Vibra San Marino
Aparthotel Vibra Monterrey
Aparthotel Vibra Bay

CALA TARIDA

Hotel vibra Cala Tarida

MALLORCA – PALMA PLAYA

Hotel Vibra Palma Cactus
Hotel Vibra Beverly Playa

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS EN OPERACIONES HOTEL

RESTAURANTE

Funciones del puesto

- Bienvenida y acompañamiento de los clientes que acuden al restaurante y comprobación de la pensión que tienen contratada.
- Asistir o ayudar a los camareros/as a realizar la puesta a punto del restaurante del comedor 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 restaurante del comedor 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 el puesto ofertado

RECEPCIÓN

Funciones del puesto

- Check-in y check-out de clientes en la recepción.
- Atención y asistencia a los clientes.
- Facturación.
- Tareas administrativas
- Manejo del sistema informático 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 el puesto ofertado.

COCINA

Funciones del puesto

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

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS EN MANAGEMENT

DIRECCIÓN DE PISOS (GOBERNANTA/E)

Funciones del puesto

- Control de los estándares de limpieza y orden en todo el hotel, habitaciones, zonas comunes y zonas 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 el puesto ofertado.

DIRECCIÓN DE RECEPCIÓN

Funciones del puesto

- Asignar habitaciones (VIPS-TTOO-Grupos).
- Organizar el check-in y check-out.
- Hacer seguimiento de VIP's.
- Supervisar la facturación del día (facturas abiertas).
- Prevención y resolución de incidencias y colaboración en la facturación de grupos y salas.
- Promoción y venta de los servicios propios.
- En general y en dependencia directa del Responsable de Recepción, supervisión de 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 el 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 de Servicios Centrales junto al Director 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.
- Realizar pedidos de sala y bar, así como los cierres de caja.
- Garantizar la satisfacción de los clientes.
- Contribuir a obtener excelentes resultados operativos y de calidad.
- Organizar y dirigir al equipo a su cargo en ausencia del Responsable de Departamento, responsabilizándose del correcto funcionamiento de los puntos de venta asignados.
- Implementar los procedimientos y velar por su cumplimiento.

Fase Servicios Centrales (2.5 meses):

Funciones del puesto

- Dar apoyo al Director de Alimentos y Bebidas en el seguimiento del presupuesto de F&B, analizar las desviaciones y desarrollar planes de acción.
- Desarrollar planes estratégicos de los diferentes outlets de los hoteles.
- Elaborar la oferta gastronómica, alineada 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).
- Cumplir 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 el puesto ofertado.

PROGRAMA DIRECCIÓN DE HOTEL

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

Funciones del puesto:

- Apoyo al director del hotel.
- 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 Internet.
- Ayudar a la dirección a implementar nuevas ideas.
- Seguimiento de 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 o ERASMUS+ Proyecto.

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

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE

Idioma imprescindible: español – intermedio y otros idiomas valorables (ingles)

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

PROGRAMA ESPECIAL DE OFICINAS CENTRALES

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 tiene 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 ó 2 años de experiencia previa en hoteles o escuela hotelera.

Categoría profesional: Prácticas/Trainee.

Residencia: UE.

Idioma imprescindible: español – intermedio y otros idiomas valorables.

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

GUÍA RÁPIDA DE LOS REQUISITOS **VIBRA HOTELS**

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	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 andando.

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).

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.

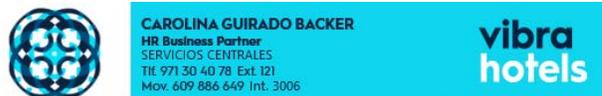
¡Estamos creciendo, lo que significa que estamos buscando a alguien que quiera crecer con nosotros!

INFORMACIÓN Y CONTACTO

Encontrarás más información sobre Vibra Hotels en nuestra página

web: <https://www.vibrahotels.com/es>

Contacto:



Antes de imprimir este correo electrónico piense bien si es necesario hacerlo. Preservar el medio ambiente es cosa de todos
Aviso Legal
En cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento 2016/679, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, VIBRA HOTEL S pone en su conocimiento que esta información ha sido remitida por personal al servicio de la citada empresa con la finalidad de cumplir con funciones de su competencia. Ponemos en su conocimiento la posibilidad de ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, portabilidad de datos, limitación del tratamiento y olvido en los términos establecidos en la legislación vigente, que podrá hacer efectivos dirigiéndose por escrito a HIPERION HOTEL GROUP, S.L. con dirección en dpo@vibrahotels.com igualmente, si desea dejar de recibir correos de esta lista, reenvíe este e-mail a (dpo@vibrahotels.com)