



## Du suchst noch einen Ausbildungsplatz?

Für 2023 suchen wir noch Auszubildende.

Wir sichern Qualität durch berufliche Ausbildung und engagieren uns bei den IHK-Prüfungen.

### **Ausbildung Fachkraft (m/w/d) Gastronomie**

Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Du begrüßt und beratest Gäste, servierst Getränke und Speisen und kassierst.

Die Fachkräfte sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie im Wirtschaftsdienst alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen.

#### **Allgemeines zur Ausbildung (bisher: Fachkraft im Gastgewerbe)**

- Beginn 01.09.2023
- die Ausbildung dauert 2 Jahre
- Theorie- und Praxisblöcke wechseln sich ab (Dauer 2 oder 3 Wochen)
- die Berufsschule befindet sich in Immenstadt
- Vergütung mit Bonus: 1. Lehrjahr: 1.000 €, 2. Lehrjahr: 1.100 €, Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie kostenfreie Verpflegung

#### **Ausbildungsinhalte**

- Umgang mit Gästen und Kollegen - Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Basics Küche / Service / Wirtschaftsdienst
- 4-monatige Schwerpunktausbildung: Restaurantservice oder Systemgastronomie
- Empfangen und Betreuen der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Betreuung und Beratung von Gästen
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, Ausschanken von Getränken
- Servieren von Speisen und Getränken

- Lagerhaltung
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- und saisonbezogenes Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

### Was wir bieten

- 25 Urlaubstage im 1. Jahr, 27 Tage im 2. Jahr
- eine ganzjährige Anstellung
- einen planbaren Dienst
- ein motiviertes und aufgeschlossenes Team
- ein herzliches Betriebsklima, Zusammenhalt und Freude an der Arbeit
- regelmäßige Weiterbildungen
- ein eigenes Apartment in unserem Mitarbeiterhaus, nur 100 m entfernt: 32 qm, mit eigenem Bad, Küche, Balkon oder Terrasse mit Blick auf die Alpen
- kostenfreie Nutzung des Fitness- und Wellnessbereichs
- Vergünstigungen im Hotel z.B. im Shop, im Restaurant, im Spabereich
- vergünstigte Übernachtungsmöglichkeiten in unseren Partnerhotels

### Dein Profil

- freundliches, gepflegtes Äußeres
- Flexibilität
- Zuverlässigkeit
- Spaß am Umgang mit den Gästen und Kollegen
- Schulabschluss (Mittelschule, Haupt- oder Realschule)

Passionierte und gastorientierte Mitarbeiter sind die Basis zum Erfolg eines Hotels, gerade aufgrund des engen Gastkontakts. In unserem Familienbetrieb wachsen die Mitarbeiter durch ständige Weiterentwicklung zu kompetenten Kollegen heran, gewinnen positives Selbstvertrauen. Gerade die Freundlichkeit und Herzlichkeit unserer Mitarbeiter wissen unsere Gäste sehr zu schätzen.

**Haben wir Dein Interesse geweckt?** Dann sende Deine ausführlichen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) per E-Mail an Lea Stolz (personal@hanusel-hof.de). Wir freuen uns auf Dich. Bei Fragen vorab stehen wir gerne zur Verfügung, Tel. 08378-92000.