



## 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 Fachmann/-frau (m/w/d) für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind erster Ansprechpartner für die Restaurantgäste. Sie planen und organisieren Veranstaltungen, koordinieren Serviceabläufe, beraten und betreuen Gäste im Restaurant, bei Veranstaltungen, im Restaurant und an der Bar. Sie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick – ob beim intimen Candlelight-Dinner oder bei der großen Tagung, ob bei der einzigartigen Hochzeitsfeier oder im täglichen à la carte-Service. Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung.

#### **Allgemeines zur Ausbildung (bisher: Restaurantfachmann/-frau)**

- Beginn 01.09.2023
- die Ausbildung dauert 3 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 €, 3. Lehrjahr: 1.200 €, 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
- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung

- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- Organisation von Serviceabläufen
- Planen und Organisieren von Veranstaltungen
- Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team

### Was wir bieten

- 25 Urlaubstage im 1. Jahr, 27 Tage im 2. und 3. 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 gästorientierte 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.