



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 Hotelfachmann/-frau (m/w/d)

Hotelfachleute betreuen Gäste von der Ankunft bis zur Abreise, organisieren das Housekeeping und den Frühstücksdienst und betreuen Veranstaltungen. Sie übernehmen kaufmännisch verwaltende Aufgaben in der Reservierung und im Verkauf. Sie sind Allrounder, die die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen eines Beherbergungsbetriebs beherrschen. Kernaufgabe sind Reservierung und Empfang. Auch im Bereich Food & Beverage (Service und Küche), im Housekeeping (Gestaltung und Pflege von Zimmern), in Warenwirtschaft und Marketing werden Hotelfachleute gründlich ausgebildet. So überblicken sie die Schnittstellen zwischen den Abteilungen und sorgen dafür, dass die Qualität überall stimmt und die Räder reibungslos ineinandergreifen. Die professionelle Kommunikation mit den Gästen zieht sich wie ein roter Faden durch alle Tätigkeiten: im persönlichen Verkaufs- oder Beratungsgespräch, am Check-in wie auch über digitale Kanäle.

Allgemeines zur Ausbildung

- Beginn 01.09.2023
- die Ausbildung dauert 3 Jahre
- Theorie- und Praxisblöcke wechseln sich ab (Dauer 2 oder 3 Wochen)
- die Berufsschule befindet sich im 1. Lehrjahr in Immenstadt, im 2. und 3. Lehrjahr in Bad Wörishofen
- übertarifliche Vergütung:
 - 1. Lehrjahr: 1.000 €
 - 2. Lehrjahr: 1.100 €
 - 3. Lehrjahr: 1.200€

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
- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses
- Organisation des Empfangs -und Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenue-Managements
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Planung, Durchführung und Kontrolle des Housekeepings
- Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Food & Beverage-Management
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- Schnittstellenmanagement

Was wir bieten

- eine übertarifliche Bezahlung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Sonn- und Feiertagszuschläge
- 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 gasterorientierte 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 Markus Rainalter. Wir freuen uns auf Dich.