

Du fehlst noch ...

Wir bilden aus in den Berufen:

- * Koch / Köchin
- * Hotelfachmann / ~frau (Hofa)
- * Restaurantfachmann / ~frau (Refa)
- * Fachkraft im Gastgewerbe



STARKE VORTEILE

- spannende und abwechslungsreiche Arbeitsplätze
- Freizeit, wenn andere Arbeiten
- vorausschauende Dienstplangestaltung
- geregelte 5-Tage-Woche, Urlaub auch in den Schulferien möglich
- Arbeitszeiterfassung (Arbeitszeitkonto) mit Freizeitausgleich für geleistete Überstunden
- Personalkonditionen bei Wellnessleistungen oder Speisen und Getränken
- deutschlandweite Hotelbuchungen zu Personalraten
- Berufsbekleidung mit Wäschereiservice
- Hilfe bei der Wohnungssuche sowie Unterstützung bei den Formalitäten (für ausländische Mitarbeiter)

GUTE AUSSICHTEN

- bei sehr guter Leistung ist eine verkürzte Ausbildungszeit (2 1/2 Jahre) möglich
- gern übernehmen wir Dich bei guten Leistungen nach der Ausbildung
- gute Arbeitsplatz- und Karrierechancen weltweit bis hin zur Selbstständigkeit
- schneller beruflicher Aufstieg und vielseitige Weiterbildungen möglich



DIE AUSBILDUNG

- Dauer: 3 Jahre bzw. 2 Jahre (für Fachkraft im Gastgewerbe)
- duales System (Blockunterricht in der Berufsschule & praktische Ausbildung im Betrieb)

KLEINER EIGNUNGSTEST

Du solltest Dich im Gastgewerbe ausbilden lassen, wenn...

- es Dir leicht fällt, auch in stressigen Situationen freundlich zu bleiben
- Du kein Problem mit Wochenend- und Feiertagsarbeit hast
- Du gern im Team und mit Gästen zusammenarbeitest
- Du bei der Arbeit aktiv sein möchtest und gern Neues ausprobierst
- Gästebetreuung Dir richtig Spaß macht
- Du gern auf Ordnung und Organisation achtest



KOCH / KÖCHIN

- Auswahl der Rohstoffe nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien
- Erarbeitung von Menüvorschlägen
- einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten
- Kalkulation von Preisen
- fachgerechte Einlagerung und Kontrolle von Lebensmitteln
- Verarbeitung verschiedener Rohstoffe, wie Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Obst usw.
- Gestaltung und Präsentation von Speisen
- Einhaltung von Hygienevorschriften
- umweltbewusstes Handeln

HOTELFACHMANN / ~FRAU (HOFA)

Während der Ausbildung durchlaufen Sie verschiedene Abteilungen:

- * Restaurant
- * Rezeption
- * Housekeeping (Etage)

In der Ausbildung lernen Sie unter anderem:

- Gäste empfangen, beraten und betreuen
- Speisen und Getränke servieren
- Gasträume herrichten und kontrollieren
- die Hotelkasse führen
- Angebote erstellen und Verkaufsgespräche führen
- die Gäste vom Check-in bis Check-out betreuen
- Zimmer reinigen und pflegen

Aufgaben und Tätigkeiten

In der Ausbildung lernen Sie unter anderem:

- Angebote gestalten
- Speisen und Getränke servieren
- Gasträume herrichten, Tafeln dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- Gastgeberfunktion wahrnehmen
- spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes durchführen
- Serviceabläufe organisieren
- Abrechnungssysteme einsetzen
- Misch- und Mixgetränke herstellen

Während der Ausbildung durchlaufen Sie die Abteilungen:

- * Restaurant
- * Küche

In der Ausbildung lernen Sie unter anderem:

- einfache Speisen herstellen und anrichten
- Getränke ausschenken
- Gasträume herrichten
- Gäste empfangen und betreuen
- Speisen und Getränke servieren

RESTAURANTFACHMANN / ~FRAU (REFA)

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann sende uns eine aussagekräftige Bewerbung per Post oder per E-Mail an:

Berghotel Bastei GmbH
01847 Lohmen / Bastei
Tel.: 035024 7790
Fax: 035024 779888
bewerbung@berghotel-bastei.de
www.berghotel-bastei.de



Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!



Du bist noch nicht ganz sicher, ob eine Ausbildung im Gastgewerbe das Richtige für Dich ist?

Dann nutze eine der vielfältigen Möglichkeiten um bei uns „reinzuschnuppern“:

- * Schülerpraktikum
- * „Schau Rein“ - Woche der offenen Unternehmen
- * „Berufe mit Zukunft in traumhafter Umgebung“
- Aktion des DEHOGA