

AUSBILDUNG IM BURGHOTEL STAUFENECK

**STARTE DEINE AUSBILDUNG NICHT IRGENDWANN,
SONDERN JETZT - WIR BILDEN GANZJÄHRIG AUS!**

Die Ausbildung im Burghotel Staufeneck hat eine lange Tradition und wir sind stolz darauf, Partner des DEHOGA-Ausbildungsversprechens zu sein.

Neben den klassischen Ausbildungsberufen

- Hotelfachmann/-frau
- Restaurantfachmann/-frau
- Koch/Köchin

bieten wir diese Berufe auch mit einer Zusatzqualifikation entweder im Küchen- und Servicemanagement oder im Hotelmanagement an (im FHG-Modell, Voraussetzung hierfür ist das Abitur). Mehr Informationen dazu findet ihr unter www.fhg-ev.de.

Aufgrund unseres breitgefächerten Angebots können wir Euch ein umfangreiches Spektrum an Wissen, Erfahrung und Kenntnissen vermitteln, welche ihr nach Beendigung eurer Lehrzeit vielfältig einsetzen könnt.

AUSBILDUNG

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

(m/w/d)

AUSBILDUNGSMATERIAL

- Service-, Speisen- und Getränkekunde
- Speisen und Getränke servieren inkl. Beratung
- Serviceabläufe organisieren
- Frühstücksservice
- Betreuung der Tagungsgäste
- Bankett- und Catering Service

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Mind. Hauptschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- angenehmes Erscheinungsbild
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Einsatzbereitschaft, soziale Kompetenz
- Leidenschaftlicher Gastgeber

ZUSATZQUALIFIKATION

- Küchen- und Servicemanagement Restaurantfachfrau/-mann | Vertiefung von berufspraktischen Fächern in der Berufsschule und Zusatzprüfung am Ende der Ausbildungszeit

AUSBILDUNGSSTART UND VERGÜTUNG

- Die Ausbildung kann bei uns nicht nur zum 01.09., sondern ganzjährig beginnen.
- 1. Lehrjahr 950 € | 2. Lehrjahr 1.050 € | 3. Lehrjahr 1.150 € + fixe Trinkgeldbeteiligung

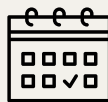
DEINE BENEFITS



Hochwertiges
Arbeitsumfeld



Übertarifliche
Bezahlung



5-Tage
Woche



Urlaubs-/Weihnachtsgeld
Geburtstagsgeschenke



Eigene Ideen
erwünscht



Bereitstellung
der Arbeitskleidung



Family & Friends
Sonderraten



Vermögenswirksame
Leistungen



Team-
Verpflegung



Sommerparty &
Weihnachtsfeier



Eintägiges
Orientierungsseminar

UNSERE ERWARTUNGEN

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit und deine Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie.

BEWIRB DICH JETZT

Ansprechpartnerin Theresa Schurr
+49 7162/93344-44 | theresa.schurr@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de/de/jobs

AUSBILDUNG

HOTELFACHMANN/-FRAU

(m/w/d)

AUSBILDUNGSINHALTE

- Unterstützung der Rezeption
- Betreuung der Gäste
- Conciergetätigkeiten
- Service-, Speisen- und Getränkekunde
- Abteilungsübergreifende Tätigkeiten
- Organisation der Tagungen
- Bankett- und Catering-Service

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Mind. Hauptschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Organisations- und Verkaufstalent
- gute Umgangsformen
- angenehmes Erscheinungsbild
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

ZUSATZQUALIFIKATION

- Hotelfachmann/-frau mit Hotelmanagement | Voraussetzung Mittlere Reife | Vertiefung von berufspraktischen Fächern in der Berufsschule und Zusatzprüfung am Ende der Ausbildungszeit

AUSBILDUNGSSTART UND VERGÜTUNG

- Die Ausbildung kann bei uns nicht nur zum 01.09., sondern ganzjährig beginnen.
- 1. Lehrjahr 950 € | 2. Lehrjahr 1.050 € | 3. Lehrjahr 1.150 € + fixe Trinkgeldbeteiligung

DEINE BENEFITS



Hochwertiges
Arbeitsumfeld



Übertarifliche
Bezahlung



5-Tage
Woche



Urlaubs-/Weihnachtsgeld
Geburtstagsgeschenke



Eigene Ideen
erwünscht



Bereitstellung
der Arbeitskleidung



Family & Friends
Sonderraten



Vermögenswirksame
Leistungen



Team-
Verpflegung



Sommerparty &
Weihnachtsfeier



Eintägiges
Orientierungsseminar

UNSERE ERWARTUNGEN

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit und deine Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie.

BEWIRB DICH JETZT

Ansprechpartnerin Theresa Schurr
+49 7162/93344-44 | theresa.schurr@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de/de/jobs

AUSBILDUNG KOCH/KÖCHIN

(m/w/d)

AUSBILDUNGSINHALTE

- Nahrungsmittel erstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Speisen präsentieren

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Mind. Hauptschulabschluss
- Teamfähigkeit
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Schnelle Auffassungsgabe

ZUSATZQUALIFIKATION

- Koch/Köchin mit Service- und Küchenmanagement im FHG-Modell | Vertiefung von berufspraktischen Fächern in der Berufsschule und Zusatzprüfung am Ende der Ausbildungszeit

AUSBILDUNGSSTART UND VERGÜTUNG

- Die Ausbildung kann bei uns nicht nur zum 01.09., sondern ganzjährig beginnen.
- 1. Lehrjahr 950 € | 2. Lehrjahr 1.050 € | 3. Lehrjahr 1.150 € + fixe Trinkgeldbeteiligung

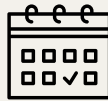
DEINE BENEFITS



Hochwertiges
Arbeitsumfeld



Übertarifliche
Bezahlung



5-Tage
Woche



Urlaubs-/Weihnachtsgeld
Geburtstagsgeschenke



Eigene Ideen
erwünscht



Bereitstellung
der Arbeitskleidung



Family & Friends
Sonderraten



Vermögenswirksame
Leistungen



Team-
Verpflegung



Sommerparty &
Weihnachtsfeier



Eintägiges
Orientierungsseminar

UNSERE ERWARTUNGEN

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit und deine Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie.

BEWIRB DICH JETZT

Ansprechpartnerin Theresa Schurr
+49 7162/93344-44 | theresa.schurr@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de/de/jobs