

AUSBILDUNG IM KULTURHOTEL FÜRST PÜCKLER PARK



Wir lieben die Oberlausitz, unsere Heimat, und wollen unsere Gäste für die kulturelle und landschaftliche Einzigartigkeit dieser Region begeistern. Als Kur- und Wellnesshotel am Eingang des UNESCO-Welterbe Fürst-Pückler-Park bieten wir Erholung, Entspannung und Inspiration ganz im Sinne Pücklers. Wir suchen:

AUSZUBILDENDE ZUM/ZUR RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Ihre Aufgaben

Als Restaurantfachmann/-frau bedienen Sie die Gäste in unserem Hotel. Sie decken und dekorieren die Tische, begrüßen die Gäste und geben Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl. Sie nehmen Bestellungen

entgegen, servieren Speisen und Getränke, stellen die Rechnung aus und kassieren. Im Hotelbetrieb arbeiten Sie außerdem im Etagenservice.

Ihre schulischen Qualifikationen

Sie haben mindestens einen Haupt-

schulabschluss mit 2,5. Dabei sind die Noten in Deutsch, Mathematik und Englisch nicht schlechter als 3.

Ihre persönlichen Qualifikationen

Sie besitzen gute Umgangsformen und sind freundlich, höflich und teamfähig.

Wir bieten

- eine Tätigkeit in einem jungen und dynamischen Team mit flachen Hierarchien und vielen Mitsprache- und Gestaltungsmöglichkeiten
- eine ausgeprägte Gastgeberkultur bei einem freundschaftlichen Betriebsklima
- Familienfreundlichkeit durch ein flexibles Arbeitsvolumen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Rabatte auf hoteleigene Leistungen, z.B. Wellness und Restaurant, und günstige Reisemöglichkeiten über unsere Partner
- Unterstützung bei der Zimmer- oder Wohnungssuche

Fragen beantwortet Ihnen Frau Angela Worbs unter Tel. (035771) 533 242.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail an personal@kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de.

KURZINFORMATION ZUM AUSBILDUNGSBERUF

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Restaurantfachleute bedienen die Gäste in Gastronomiebetrieben. In erster Linie beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, bereiten aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten sie außerdem im Etagenservice. Restaurantfachmann/-frau ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird im Gastgewerbe angeboten. Auch eine schulische Ausbildung ist möglich.

Arbeitsbereiche

- Restaurant
- Buffet
- Bankett
- Bar

Voraussetzungen

- mindestens Hauptschulabschluss
- guter bis sehr guter Notendurchschnitt
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- gute Umgangsformen
- körperliche Fitness
- Flexibilität in Bezug auf die Arbeitszeiten
- rasches Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

Ausbildungsinhalte

- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Räume und Tafeln dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- Angebote gestalten
- Abrechnungssysteme einsetzen
- Service-, Speisen- und Getränke-kunde

Berufsaussichten

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Fortbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Restaurantmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatlich geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse