



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 HOTELFACHMANN/-FRAU

Deine Aufgaben

Als Allrounder sorgst Du in den verschiedensten Bereichen des Hotels dafür, dass sich die Gäste rundum wohl fühlen: An der Hotelrezeption, wo Du anreisende Gäste begrüßt oder per E-Mail, Telefon oder Social Media mit potenziellen Gästen kommunizierst, in den Zimmern, die Du ansprechend herrichtest, an der Hotelbar oder im Restaurant.

Deine schulischen Qualifikationen

Gute bis sehr gute Noten im Arbeits- und Sozialverhalten.

Deine persönlichen Qualifikationen

Organisatorische Fähigkeit, schnelles Denken, Mathekenntnisse, gute Kommunikationsfähigkeit, freundlicher Umgang

Wir bieten

- eine Tätigkeit in einem jungen Team mit vielen Mitsprachemöglichkeiten
- eine ausgeprägte Gastgeberkultur
- ein freundschaftliches Betriebsklima, Familienfreundlichkeit, Weiterbildungsmöglichkeiten, Rabatte auf hoteleigene Leistungen, z.B. Wellness und Restaurant, und günstige Reisemöglichkeiten über unsere Partner
- Unterstützung bei der Zimmer- oder Wohnungssuche
- der Besuch der Berufsschule ist sowohl in Cottbus als auch in Zittau/Görlitz möglich

Fragen beantwortet Ihnen Frau Thekla Nichterlein unter Tel. (035771) 533 0.

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



KURZINFORMATION ZUM AUSBILDUNGSBERUF

HOTELFACHMANN/-FRAU

Dieser Beruf ist dem der Restaurantfachleute sehr ähnlich, aber um einige Tätigkeitsbereiche, die in Hotels zusätzlich zu denen von Restaurants anfallen, erweitert. Hotelfachleute betreuen Gäste von der Reservierung bis zu etwaigen Reklamationen und bemühen sich, deren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dabei sind sie in allen Abteilungen eines Hotels tätig. Beispielsweise richten sie die Gästezimmer her und kontrollieren sie, bedienen im Restaurant und arbeiten in der Küche mit. Sie organisieren Veranstaltungen und vergeben die Zimmer. Hotelfachleute stellen Rechnungen aus, planen Arbeitsabläufe und überwachen beispielsweise das Küchenhilfspersonal. Auch für die Buchhaltung und die Lagerhaltung sind sie zuständig. Sie verhandeln mit Reiseveranstaltern und sind in großen Hotels an der Entwicklung und Durchführung von Marketingmaßnahmen beteiligt.

Ausbildungsinhalte

- fundierte Grundkenntnisse über Ernährung im Allgemeinen und Speziellen
- detailliertes Wissen über Nahrungsmittel, deren Herkunft und Zubereitung
- Getränkekunde als einer der Hauptbestandteile der Ausbildung
 - Weinkunde
 - Heißgetränke
 - Spirituosen
 - Bierherstellung
 - Schankmengen
 - gesetzliche Grundlagen etc.

Aufgabenbereiche/Abteilungen

- Restaurant
- Bankettservice
- Bar
- Roomservice
- Rezeption (Front Office)
 - Umgang mit Kasse und Telefonanlage
 - Gästebetreuung
- Housekeeping
 - Zimmerreinigung
 - Reinigung der öffentlichen Flächen im Hotel
- Bürotätigkeiten
 - Buchhaltung und Einkauf

Der Anteil der Service-Abteilungen beträgt hierbei etwa 40 Prozent, die Zeit am Front Office weitere 20 Prozent, das Housekeeping ebenfalls 20 Prozent und die restlichen Abteilungen insgesamt etwa 20 Prozent.

Voraussetzungen

- mindestens Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife oder Abitur
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- gute Umgangsformen, angenehmes Erscheinungsbild
- Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
- Organisations- und Verkaufstalent
- körperliche Fitness
- Flexibilität