



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

Ihre Aufgaben

Als Hotelfachmann/-frau betreuen Sie die Gäste von der Reservierung bis zu etwaigen Reklamationen und bemühen sich, alle Probleme zu lösen. Dabei legen Sie in allen Abteilungen des Hotels mit Hand an - Sie richten die Gästezimmer her und kontrollieren sie,

bedienen im Restaurant, schenken Getränke aus und arbeiten in der Küche mit. Sie organisieren Veranstaltungen wie z.B. Jubiläumsfeiern, vergeben die Zimmer und erstellen Reservierungspläne. Hotelfachleute stellen Rechnungen aus und planen Arbeitsabläufe.

Ihre schulischen Qualifikationen

Sie haben mindestens einen Hauptschulabschluss 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, zuverlässig, teamfähig und flexibel.

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

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