



# 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

### Deine Aufgaben

Du sorgst für das Wohl der Gäste im Restaurant „Grüner Fürst“, am Buffet oder an der Bar. Du achtest auf Sauberkeit und Wohlfühl-Atmosphäre. Du kümmerst Dich um die Gäste, organisierst den Restaurantbetrieb, schreibst Speise- und Getränkekarten und begleitest mit unserem Team Veranstaltungen, Firmenevents und Hochzeiten.

### Deine schulischen Qualifikationen

Gute bis sehr gute Noten im Arbeits- und Sozialverhalten.

### Deine persönlichen Qualifikationen

Organisatorische Fähigkeit, schnelles Denken, Belastbarkeit, gute Kommunikationsfähigkeit, zuvorkommender 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](mailto: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 Getränkekunde

### 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