

Ausbildung im Landhotel Voshövel

HOTELFACHFRAU/-MANN



Das Ziel der Ausbildung ist, ...

... das Kennenlernen aller Bereiche eines Hotels, wobei der Hauptschwerpunkt der Restaurantservice ist.

Was musst Du mitbringen?

- mittlerer Schulabschluss oder Abitur
- Wunsch, Gäste zu umsorgen
- Organisations- und Verkaufstalent
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- gute Umgangsformen
- Interesse an Lebensmitteln wie z.B. Wein, Kaffee ...

Das Plus im Landhotel Voshövel

- wir verpflichten uns, eine anspruchsvolle Ausbildung zu bieten
- wir sind offen, fair und anerkennend
- wir behandeln alle Mitarbeiter mit Respekt und erwarten von allen Mitarbeitern respektvollen Umgang
- wir laden alle Azubis zu Beginn der Ausbildung zu einem Einführungsseminar inkl. Übernachtung im Hotel ein
- wir schreiben die Berichtshefte online und stellen das Spiel Azubiweb kostenfrei zur Verfügung
- wir garantieren eine kontinuierliche Qualifikation unserer Ausbilder
- wir gestalten Dienstpläne möglichst frühzeitig
- wir kochen alles selber an modernsten Geräten

Wissenswertes

- 3 Jahre Ausbildungsdauer
- 1 – 2 Tage Berufsschule in Duisburg
- Hauptschwerpunkt: Restaurant
- Vergütung nach Tarif
- Überstundenbezahlung



- jeder Azubi hat einen Paten, der als Ansprechpartner für Probleme da ist
- wir unterstützen unsere Azubis und bereiten sie auf ihre Zwischen- und Abschlussprüfung vor
- 20 % Ermäßigung auf alle Leistungen des Hotels
- die Nutzung des Schwimmbads und des Fitnessstudios ist für Mitarbeiter kostenfrei
- wir zahlen Sonn- und Feiertagszuschläge, sowie Nachzuschläge
- wir zahlen alle Überstunden und Überminuten
- wir bieten ein Fachbücherbudget von 50,00 Euro im Jahr



Deine Aufgaben in den verschiedenen Abteilungen

Housekeeping

- Gasträume und Zimmer reinigen
- Frühstücksbuffet aufbauen und Gäste betreuen

Seminarbetreuung

- Seminarräume vorbereiten inkl. Tagungstechnik
- Kaffeepausen auf- und abbauen
- Trainergespräche führen

SPA-Bereich

- Speisenbuffet auf- und abbauen
- Getränke servieren
- Wannenbäder vor- und nachbereiten
- Poolwassermessung durchführen

Veranstaltungen

- Räume für Feierlichkeiten vorbereiten und eindecken
- Empfänge aufbauen und betreuen
- Speisen und Getränke servieren
- Ansprechpartner für Gäste

Rezeption

- Check-In und Check-Out von Hotelgästen
- Verkaufsgespräche führen und Angebote schreiben
- Kassenabrechnung
- Ansprechpartner für Gäste und Mitarbeiter

Restaurant

- Gästebetreuung im Restaurant und an der Hotelbar
- Servieren von Speisen und Getränken
- Vorbereitungsaufgaben, wie Tische eindecken oder Buffets aufbauen
- Aufräumarbeiten, wie Gläser polieren
- Lebensmittel- und Getränkekunde
- Führen einer eigenen Station bis zur Rechnungsstellung
- Umsorgen der verschiedenen Gästetypen

Nachteile in der Gastronomie

- wir arbeiten wenn andere frei haben
- kein Dienst nach Vorschrift
- es wird viel Leistung und Eigenständigkeit verlangt
- Unberechenbarkeit



Vorteile in der Gastronomie

- wir arbeiten wenn andere frei haben
- kein Dienst nach Vorschrift
- es wird viel Leistung und Eigenständigkeit verlangt
- schnelle Aufstiegschancen
- Management und Führungspositionen
- auf der ganzen Welt gefragt
- es wird nie langweilig



Kontaktdaten für Deine Bewerbung

Landhotel Voshövel . Katharina Klump
Am Voshövel 1 . 46514 Schermbeck
Telefon 02856 91400
E-Mail katharina.klump@landhotel.de

*Bewirb Dich
jetzt!*

www.landhotel.de