https://heilemann.online/jobs/azubi/

Ausbildung „Fachmann / Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie“

Beschreibung

Wir suchen Auszubildene, die bei uns im eine Ausbildung
„**Fachmann** / **Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie**
machen möchten.

Wir bieten:

- ein junges Team
- gutes Trinkgeld
- vielseitige Aufgaben
- bezahltes Auslandspraktikum
  wenn gewünscht

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick. Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung.

Die ReVas sind die Brücke zwischen Küche und Gast, sie haben das Knowhow, um den Gästen Herkunft, Geschmack und Zubereitung von Speisen und Getränken nahe bringen zu können. Mit Trends beim Essen und Trinken kennen sie sich aus. So lebhaft es auch zugehen mag: Sie behalten den Überblick und koordinieren das gesamte Gastro-Geschehen.

Gastro & Event – das neue Power-Paar in der Ausbildung! Die Fachmänner und Fachfrauen für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie wurden als Vollprofis rund um alle Arten von Veranstaltungen ganz neu aufgestellt. Von der Konzeption von Tagungen, Banketts und Feiern über deren Organisation bis hin zur Durchführung – sie haben den Durchblick und die Fäden in der Hand.

Qualifikationen / Anforderungen

- Realschulabschluss oder höher wertigen Abschluss
- mindestens 16 Jahre alt bei Ausbildungsbeginn
- Mobil (Roller oder PKW)

Kontakte

Hotel Heilemann
Neuenhauser Str. 4
49835 Wietmarschen

oder an: info@heilemann.online

Arbeitgeber
Hotel Gaststätte Heilemann

Arbeitspensum
Ausbildung

Start der Ausbildung
1. August

Ausbildungsdauer
3 Jahre

Arbeitsort
Neuenhauser Str. 4, 49835, Wietmarschen, Deutschland