HOTEL FULDA MITTE

WIR STELLEN EIN

Fachmann / Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie

Als Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben Sie das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick – ob beim Candlelight-Dinner oder bei der großen Tagung, ob bei der einzigartigen Hochzeitsfeier oder im täglichen à la carte-Service. 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.

Sie 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.

Key Facts:

- Die Ausbildung dauert planmäßig drei Jahre. Sie kann unter Umständen verkürzt werden.
- Es ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben.
- Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche) statt.
- Kostenfreie Verpflegung (Essen & Getränke) während der Arbeitszeit
- Die Uniform wird gestellt und kostenfrei gereinigt
- Hausinterne & vielseitige Schulungen
- Jährliche ausbildungsorientierte Weiterbildungsfahrten

Ausbildungsinhalte

- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- Organisation von Serviceabläufen
- Planen und Organisieren von Veranstaltungen
- Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team

Weiterbildungsmöglichkeiten:

Für ausgelernte ReVas stehen die unterschiedlichsten Bereiche der Gastronomie und der Veranstaltungswirtschaft offen. Die breite Ausbildung und vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten öffnen Türen für unterschiedlichste Karrierewege, auch ins Ausland. In Restaurants starten die Nachwuchsfachleute oft als Commis de Rang und entwickeln sich in Richtung Restaurantleitung weiter. In Hotels bieten das Food and Beverage-Management, die Bankett- und Veranstaltungsabteilungen spannende Einstiegsmöglichkeiten.

Deine Bewerbung nehmen wir gerne per Email entgegen.... Selbstverständlich stehen wir auch für Fragen zur Verfügung.

Ihr Coach, Fragenbeantworterin und Starthelferin:
Nicole Lingner I Telefon: +49 (0)661/ 8330-906
Nicole.lingner@hotel-fulda-mitte.de

JETZT BEWERBEN
IN NUR 3 MIN