

Wir suchen dich! →



TOP-AZUBI IM BIOHOTEL EGGENSBERGER****

(m/w/d)

HOPFEN AM SEE | FÜSSEN | ALLGÄU

DAS BEKOMMST DU

- 11 Top Vorteile
- Ein Ausbildungs-Platz mit Mehrwert: Bio, Nachhaltigkeit & Gastfreundschaft stehen bei uns ganz oben
- Der coolste Job der Welt: Urlaub-Macher. In der Hotellerie ist es nie langweilig - und man kann mit einer soliden Berufsausbildung an vielen schönen Orten auf der Welt leben und arbeiten.

VERGÜTUNG

- 1. Lehrjahr: 1.000 € + 100€ on top
- 2. Lehrjahr: 1.100 € + 100€ on top
- 3. Lehrjahr: 1.200 € + 100€ on top

FINDE DEINEN TRAUMBERUF!

KOCH / KÖCHIN

HOTELFACHFRAU-/MANN

**FACHFRAU/-MANN FÜR
RESTAURANTS UND
VERANSTALTUNGS-
GASTRONOMIE**

FACHKRAFT FÜR KÜCHE

**FACHKRAFT FÜR
GASTRONOMIE**



*Jetzt
bewerben!*

Dein direkter Ansprechpartner:
Johanna Eggensberger
johanna@eggensberger.de
+49 8362 9103 - 333

<https://www.eggensberger.de/de/service/jobboerse/>

Hotellerie 2.0 - Ausbildungsreform 2022

WAS IST NEU?

- Neue Vergütungssätze
- Mehr Qualität - detaillierte Ausbildungsrahmenpläne
- Zusatzqualifikationen möglich

GEMEINSAM IN RICHTUNG ZUKUNFT!

Gemeinsame Beschulung aller Berufe im 1. Ausbildungsjahr

- Umgang mit Gästen und Kollegen
- Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb
- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Basics Küche ▪ Basics Service ▪ Basics Wirtschaftsdienst

Fokus auf wichtige Themen:

- Hygiene
- Anleitung und Führung von Mitarbeitern
- Digitalisierung & IT
- Nachhaltigkeit & Energie-Berechnung
- unternehmerisches Handeln



*Jetzt
bewerben!*

Dein direkter Ansprechpartner:

Johanna Eggenberger

johanna@eggenberger.de

+49 8362 9103 - 333

<https://www.eggenberger.de/de/service/jobboerse/>

Traumberuf: Genuss-Macher

FACHKRAFT FÜR KÜCHE

Der neue Ausbildungsberuf Fachkraft Küche richtet sich an alle, die professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen wollen, sich jedoch weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen möchten.

Sie kennen sich aus mit dem Küchen-Einmaleins:

- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art
- einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereiten
- Salate und Desserts anrichten und garnieren und einfache Suppen und Soßen herstellen
- unterschiedliche Arbeits- und Schnitttechniken und Garverfahren
- Umgang mit Rezepturen und Küchengeräten.
- Warenannahme und -lagerung
- Hygiene

- 2-jährige Ausbildung
- Zwischenprüfung und Abschlussprüfung
- Berufseinstieg für praktisch orientierte Jugendliche
- Möglich: Drittes Ausbildungsjahr dranhängen → Koch / Köchin



*Jetzt
bewerben!*

Dein direkter Ansprechpartner:
Johanna Eggenberger
johanna@eggenberger.de
+49 8362 9103 - 333

<https://www.eggenberger.de/de/service/jobboerse/>

Traumberuf: Genuss-Experte

KOCH / KÖCHIN

Köchinnen und Köche sind echte Genuss-Experten. Kern ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Dafür lernen sie alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Diese solide Basis ermöglicht dem Nachwuchs eine berufliche Zukunft in den unterschiedlichsten Betrieben: Vom Gasthaus bis zum Businesshotel, von der Großküche bis zum Sternerestaurant oder sogar auf einem Kreuzfahrtschiff. Kochen ist beides: Handwerk und Kunst.



Sie kennen sich aus mit dem Küchen-Einmaleins:

- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art
- einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereiten
- Salate und Desserts anrichten und garnieren und einfache Suppen und Soßen herstellen
- unterschiedliche Arbeits- und Schnitttechniken und Garverfahren
- Umgang mit Rezepturen und Küchengeräten.
- Warenannahme und -lagerung
- Hygiene

Zusatzqualifizierung
möglich:
vegetarische /
vegane Küche

- 3-jährige Ausbildung
- Gestreckte Abschlussprüfung 1 & 2



*Jetzt
bewerben!*

Dein direkter Ansprechpartner:
Johanna Eggenberger
johanna@eggenberger.de
+49 8362 9103 - 333

<https://www.eggenberger.de/de/service/jobboerse/>

Traumberuf: Restaurant-Allrounder

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Die Fachkräfte sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie im Wirtschaftsdienst alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen.



- Empfangen und Betreuen der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Betreuung und Beratung von Gästen
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, Ausschanken von Getränken
- Servieren von Speisen und Getränken
- Lagerhaltung
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- und saisonbezogenes Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

- 2-jährige Ausbildung
- Zwischen- und Abschlussprüfung
- möglich: 3. Jahr "dranhängen" -> ReVA



*Jetzt
bewerben!*

Dein direkter Ansprechpartner:
Johanna Eggensberger
johanna@eggensberger.de
+49 8362 9103 - 333

<https://www.eggensberger.de/de/service/jobboerse/>

Traumberuf: Herzlicher Gastgeber

FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE



Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick – ob beim intimen 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.

- 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

- 3-jährige Ausbildung
- Gestreckte Abschlussprüfung 1 & 2
- Praktische Serviceprüfung mit 4-Gänge-Menü



Zusatzqualifizierung
möglich:
Bar & Wein



Dein direkter Ansprechpartner:
Johanna Eggenberger
johanna@eggenberger.de
+49 8362 9103 - 333

<https://www.eggenberger.de/de/service/jobboerse/>

Traumberuf: Urlaubsträume wahrwerden lassen

HOTELFACH-FRAU/MANN

Hotelfachleute sind Allrounder, die die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen eines Beherbergungsbetriebs beherrschen. Kernaufgabe sind Reservierung und Empfang. Auch im Bereich Food & Beverage (Service und Küche), im Housekeeping (Gestaltung und Pflege von Zimmern), in Warenwirtschaft und Marketing werden Hofas gründlich ausgebildet.

So überblicken sie die Schnittstellen zwischen den Abteilungen und sorgen dafür, dass die Qualität überall stimmt und die Räder reibungslos ineinandergreifen. Die professionelle Kommunikation mit den Gästen zieht sich wie ein roter Faden durch alle Tätigkeiten – im persönlichen Verkaufs- oder Beratungsgespräch, am Check-in wie auch über digitale Kanäle. Hotelfachmänner und Hotelfachfrauen sind Verstand, Herz und Seele des Hotels.

- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses
- Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenue-Managements
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Planung, Durchführung und Kontrolle des Housekeepings
- Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Food & Beverage-Management
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- Schnittstellenmanagement



- 3-jährige Ausbildung
- Gestreckte Abschlussprüfung 1 & 2

Zusatzqualifizierung
möglich:
Bar & Wein

Dein direkter Ansprechpartner:
Johanna Eggenberger
johanna@eggenberger.de
+49 8362 9103 - 333



*Jetzt
bewerben!*

DEINE TOP VORTEILE BEI UNS



AUSBILDUNGSEXZELLENZ & BESTE BETREUUNG

unabhängig zertifiziert durch die DEKRA & Azubi-Pate als Unterstützung



ANDERE HÄUSER KENNENLERNEN

Jährlich eine Übernachtung mit Verpflegung und Begleitung im AzubiTopHotel deiner Wahl



ÜBERNHAMEGARANTIE

Sichere Übernahme nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung



FAIRE ARBEITSBEDINGUNGEN & TOPLOHN

Wunschfrei, Überstunden-Entlohnung über Freizeitausgleich oder min. gesetzlicher Mindestlohn, 100 € mtl. on top zum Ausbildungslohn



JÄHRLICHER FAMILIEN-TREFF

Eine Übernachtung jährlich mit Verpflegung in deinem Hotel mit deinen Eltern



OUT OF THE BOX

Incentive-Tour, Gemeinsamer 2-Tages-Trip in einer InCity mit Übernachtung, Verpflegung und Blick hinter die Kulissen



ZUGANG ZUR PLATFORM AZUBI:WEB

Plattform mit allen Lerninhalten zur Lernunterstützung und Prüfungsvorbereitung



BELOHNUNG FÜR GUTE LEISTUNGEN

AllgäuAzubiAward mit Hotelgutscheinen im Gesamtwert von 10.000 € für die besten Azubis der 80 Partnerhotels sowie Belohnung guter Erstjahresnoten in der Berufsschule mit einer Sachleistung im Wert von 600 €



EVENT-DAY

Mit ChefIn & Chef



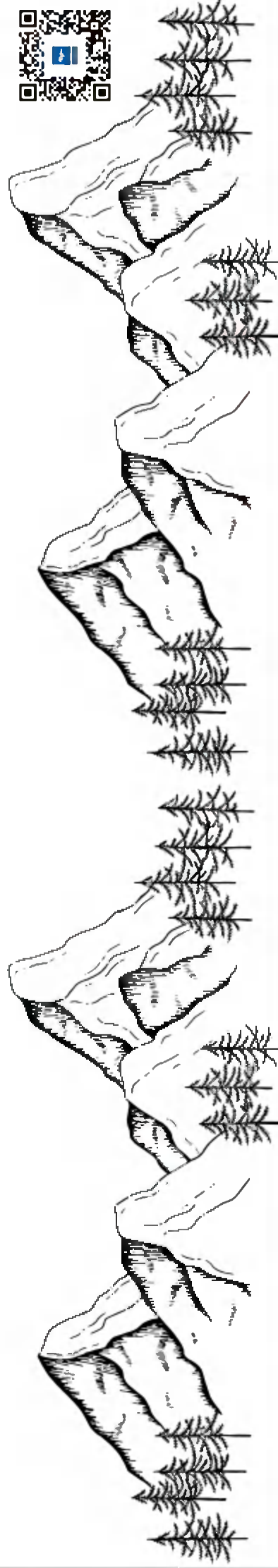
PERSÖNLICHE ENTWICKLUNG

2 Tage jährlich Weiterbildung mit der eigenen AzubiTopHotel Akademie



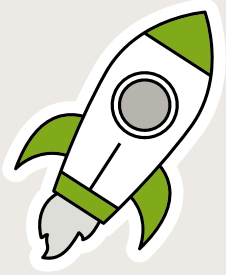
HERZLICH WILKOMMEN

Großer Willkommensstag zum Ausbildungsstart



TOP-AZUBI IM BIOHOTEL EGGENSBERGER****

*Komm zum
Praktikum*



Kaum eine Branche bietet so viele Möglichkeiten - abwechslungsreiche Tätigkeiten, spannende Gäste und viele Aufstiegsmöglichkeiten und die besten Teams.

Hast du auch Lust auf die coolste Branche der Welt?
Komm zum Praktikum und wir einen Blick hinter die Kulissen.

Wir freuen uns auf dich!

Dein direkter
Ansprechpartner:
Johanna Eggenberger
johanna@eggenberger.de
+49 8362 9103 - 333

<https://www.eggenberger.de/de/service/jobboerse/>



*Jetzt
bewerben!*