2-jährige Ausbildungen

Fachkraft Gastronomie

Nah an den Gästen

Begrüßung und Betreuung der Gäste, Getränke und Speisen servieren und kassieren.
Gestaltung und Pflege der Gasträume,
Verwendung von Lebensmitteln

Deine Aufgabe ist es, das Gasterlebnis optimal zu gestalten. Du bist ein freundlicher, fachkundiger Berater, Verkäufer und Kümmerer.

Fachkraft Küche

Schnellstraße in die Profiküche

Du möchtest professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen, dich aber weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen?

Du lernst die Verarbeitung von Lebensmitteln aller Art und bereitest daraus einfache Gerichte zu.

Dein Profil
Hauptschulabschluss oder Mittlere Reife
Handwerkliches Geschick und Kreativität
Gute körperliche Verfassung
Sorgfalt
Teamfähigkeit

Ausbildungsstart
01.02. oder 01.08. einen jeden Jahres

Ausbildungsdauer
2 Jahre

Deine BENEFITS

IM HOTEL NIEDERSACHSEN

Junges Team
Freundschaftliches Miteinander
Freie Nutzung von Hoteleinrichtungen
Vergünstigungen bei unseren Partnern
Weiterbildungs- & Karrieremöglichkeiten
Arbeiten mit der neusten Technik
Stark vergünstigte Speisen und Getränke
Teamevents
Ausrichtung der Ausbildung auf die Lernstärke
Möglicheit der Verkürzung der Ausbildung
Faire Arbeitszeiterfassung
Vermögenswirksame Leistungen
und Jahressonderzahlungen

Deine Ansprechpartnerinnen
Silvia Gröne & Janine Peters
Personalwesen
Tel.: 05271-688420
personal@hotelniedersachsen.de

Bewirb dich gerne per online:
hotelniedersachsen.de

oder per E-Mail
personal@hotelniedersachsen.de

Deine AUSBILDUNG

IM
RINGHOTEL NIEDERSACHSEN

hotel niedersachsen
★ ★ ★ ★

Werde Teil unseres Teams!

hotelniedersachsen.de

RINGHOTELS

Hotelfachmann/-frau

Alleskönner und Alleskenner

Du bist ein Allrounder und beherrschst die Arbeit in den unterschiedlichsten Bereichen des ganzen Hotels. Du sorgst dafür, dass die Qualität stimmt und überblickst die Schnittstellen zwischen den einzelnen Abteilungen. Die professionelle Kommunikation mit den Gästen zieht sich wie ein roter Faden durch alle deine Tätigkeiten - im persönlichen Verkaufs- oder Beratungsgespräch, beim Frühstück, im Restaurant, am Check-in und auch über digitale Kanäle.

Zusatzqualifikation: „Bar und Wein“ möglich

Dein Profil
Mittlere Reife oder Abitur
Kommunikations- und Verkaufstalent
Organisations- und Teamfähigkeit
Schnelle Auffassungsgabe
Gute Umgangsformen
Gepflegtes Erscheinungsbild
Kreativität und Flexibilität

Ausbildungsstart
01.02. oder 01.08. einen jeden Jahres

Ausbildungsdauer
3 Jahre/ Verkürzung möglich

Fachmann/-frau „ReVa“

für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie

Service-Experte & Event-Spezialist

Als Gastgeber beim Candle-Light-Dinner oder Tagung, Hochzeitsfeiern oder im á la carte- Service. Du bist die Brücke zwischen Küche, Restaurant, Hotel und Gast. Mit Trends beim Essen und Trinken kennst du dich aus und bist Profi rund um die Organisation und Durchführung aller Arten von Veranstaltungen. So lebhaft es auch zugehen mag: Du behälst den Überblick und koordinierst das gesamte Geschehen.

Zusatzqualifikation: „Bar und Wein“ möglich

Dein Profil
Hauptschulabschluss, Mittlere Reife oder Abitur
Offenheit und Freundlichkeit
Kommunikations- und Verkaufstalent
Organisations- und Teamfähigkeit
Schnelle Auffassungsgabe
Gepflegtes Erscheinungsbild

Ausbildungsstart
01.02. oder 01.08. einen jeden Jahres

Ausbildungsdauer
3 Jahre/ Verkürzung möglich

Koch/ Köchin

Handwerker des guten Geschmacks

Kochen ist Genuss, Handwerk und Kunst
Du bereitest Speisen und Menüs zu. Dafür lernst du alle wichtigen Techniken und Wissenswertes über Lebensmittel - von Fleisch und Fisch über vegane Küche bis hin zu Desserts.

Organisation, Einkauf und Erstellung von Speisekarten gehören auch dazu.

Zusatzqualifikation:
„Vegetarische und vegane Küche“ möglich

Dein Profil
Hauptschulabschluss oder Mittlere Reife
Handwerkliches Geschick und Kreativität
Gute körperliche Verfassung
Schnelle Auffassungsgabe
Teamfähigkeit
Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein

Ausbildungsstart
01.02. oder 01.08. einen jeden Jahres

Ausbildungsdauer
3 Jahre/ Verkürzung möglich