





HERZLICH WILLKOMMEN IN DER HOERI-FAMILIE!

Das Hotel Hoeri ist ein privat geführtes Hotel unter der Führung von Gastgeberin Angelika Schaffer und Gastgeber Siegfried Schaffer.

Seit 2007 ist das Gasteberpaar Eigentümer vom Hoeri und investieren jährlich zum Erhalt, Aufbau und für die Zukunft des HOERIS.

Freundlichkeit sowie die familiäre Atmosphäre werden im Hoeri groß geschrieben und zeichnen unseren Service wie auch das miteinander im Team aus.

In dieser Broschüre möchten wir die Möglichkeiten einer Ausbildung im Hotel HOERI und die entsprechenden Berufsprofile vorstellen.

Gern stehen wir auch persönlich für Fragen oder einem Schnuppertermin vor Ort zur Verfügung.

Angelika & Siegfried Schaffer

AUSBILDUNG HOTELFACHFRAU/HOTELFACHMANN

Du bist freundlich, hast gerne mit Menschen zu tun und Freunde als Allrounder dich zu verwirklichen?



DAS SIND DEINE AUFGABEN ALS HOTELFACHMANN/-FRAU:

Als Hotelfachmann/-frau arbeitest du in der Hotellerie am Empfang, im Housekeeping (Etage), in der Reservierung, im Verkauf und in der Gastronomie im Service oder in der Bankettbereich.

Neben der Organisation von kleinen und großen Veranstaltungen und Events, bist du für den Empfang und die Betreuung der Gäste im Hotel oder in der Gastronomie zuständig, führst Warenbestellung und Abrechnungen und bist darüber hinaus ein Gastgeber durch und durch. Da du als Hotelfachmann bzw. Hotelfachfrau alle Abteilungen durchlaufen wirst, kannst du dich mit diesem umfassenden Wissen nach deiner Ausbildung entscheiden, in welcher Abteilung du die Karriereleiter hinaufsteigen möchtest.

DAS BIETET DER BERUF:

- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Sicherheit für die Zukunft
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Arbeiten in einem Wohlfühl-Umfeld
- Jede Menge Abwechslung
- Vielseitige Karrierechancen z.B. im Ausland oder im Hotelmanagement
- Teamwork

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

Spaß am Umgang mit Menschen und eine Leidenschaft für den Verkauf. Gepflegtes Äußeres und gute Ausdrucksweise. Bereitschaft für erfolgreiches Arbeiten im Team. Kreativität, Genauigkeit und Pflichtbewusstsein.

AUSBILDUNGSINHALTE

- Vorbereitung der Gasträume und Kontrolle der Servicestandards
- Empfang und Betreuung der Gäste
- Speisen und Getränke servieren
- Check-in und Check-out am Empfang
- Eigenverantwortliches Führen der Hotelkasse und Abrechnung bei den Gästen
- Mithilfe von Planung und Durchführung von Events
- Mitarbeit bei der Entwicklung von Marketingmaßnahmen

- Führen von Verkaufsgesprächen und anschließende Angebotserstellung
- Weitere Einsatzgebiete sind die Personalabteilung, das Housekeeping, das Lager und die Warenwirtschaft sowie die Korrespondenz mit den Gästen

Damit du Dir im Detail vorstellen kannst, welche Aufgaben auf Dich warten, laden wir dich gerne zu einer Schnupperwoche ein!

BERUFSAUSSICHTEN ALS HOTELFACHFRAU/-MANN

Entscheide am Ende deiner Ausbildung selbst, welche Abteilung im Hotel dir am besten gefallen hat. Da du während deiner Ausbildung alles kennengelernt hast, haben Hotelfachleute beste Karrieremöglichkeiten in allen Abteilungen eines Unternehmens: Etage, Rezeption, Reservierung, Verkauf, Restaurant, Bankett oder Verwaltung. Du solltest die Gelegenheit nutzen und zum Abteilungsleiter oder Hoteldirektor aufsteigen. Natürlich kannst du dich auch mit einem eigenen gastgewerblichen Betrieb als Unternehmer selbstständig machen. Mit diesem Beruf stehen dir viele verschiedene Türen offen, auch in Bezug auf eine Weiterbildung.

EIN GANZES PAKET VOLLER VORTEILE-DU MUSST NUR ZUGREIFEN!

Uns ist ein tolles Betriebsklima wirklich wichtig. Deshalb kann man mit uns jederzeit reden. Wir nehmen uns Zeit für Dich-und wir haben ein Paket mit attraktiven Extras für Dich geschnürt:

Mitarbeitervergünstigen auf unsere Hotelleistungen, z.B. 20% Rabatt auf eine Hotelübernachtung und 10% Rabatt auf Konsumation in unserem Restaurant

Wir feiern gerne! 2x im Jahr findet ein Mitarbeitererevent statt, z.B. Grillenparty in der Sommerzeit, Besuch auf dem Weihnachtsmarkt, 1 Tagesausflug oder Bootsparty und noch vieles mehr...

Kostenlose Nutzung von Schwimmbad und Saunabereich

Für alle Mitarbeiter ist die Verpflegung kostenlos (der Wert der Verpflegung wird gemäß gesetzlichen Vorgaben versteuert).

MEHR CHANCEN FÜR DICH: Weil wir jeden Bewerber einladen!

MEHR SPASS AM JOB: Weil du bei einem der besten Hotels in der Region lernst!

MEHR PERSPEKTIVEN: Weil wir dich nach erfolgreicher Ausbildung übernehmen!

MEHR EXTRAS: Weil wir übertariflich bezahlen, gute Noten belohnen u.v.m.!

MEHR SICHERHEIT: Weil auf ein Familienbetrieb einfach Verlass ist!

AUSBILDUNG Koch/Köchin

Du bist kreativ, hast Freude am Umgang mit Lebensmitteln und kochst gerne für Dich, Deine Familie oder Freunde?



DAS SIND DEINE AUFGABEN ALS KOCH/KÖCHIN:

Als Koch/Köchin bist du nicht nur für die Herstellung von Speisen zuständig, sondern verantwortest auch die Kalkulation und Organisation von Menüfolgen und Speisekarten. Handwerkliches Geschick und küchentechnisches Wissen bilden daher die Grundlage für diesen Beruf.

Du lernst alle Bereiche im der Küche kennen. Je nachdem auf welcher Karrierestufe du dich als Koch bzw. als Köchin nach der Ausbildung befindest, übernimmst du die Verantwortung für einen bestimmten Bereich in der Küche. Der Gardemanger sorgt beispielsweise dafür, dass die kalten Speisen rechtzeitig fertig werden und dem Gast serviert werden können. Der Saucier kümmert sich um die Fleischzubereitung sowie Saucenherstellung. Der Pâtissier kümmert sich um die Süßspeisen zum Dessert. Neben der Zubereitung führst du aber auch die Lagerhaltung, Bestellungen oder Gästeberatungen durch. An der Spitze der Küchenbrigade steht der Küchenchef und kontrolliert und koordiniert die Arbeitsabläufe

DAS BIETET DER BERUF:

- Jede Menge Abwechslung und kreative Freiheit
- Sicherheit für die Zukunft
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Jede Menge Abwechslung
- Vielseitige Karrierechancen z.B. im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff
- Teamwork

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Belastbar und gute körperliche Verfassung
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Schnelle und situationsbezogene Auffassungsgabe
- Offen für Neues
- Teamplayer
- Gutes kalkulatorisches Verständnis

AUSBILDUNGSINHALTE

- Zubereitung von Speisen
- Erlernen von küchentechnischen Verfahren, z.B. verschiedenen Garmethoden
- Produktpräsentation im Gastraum
- Vorbereitende Arbeiten im Service und Gästebetreuung

- Hygienevorschriften beachten
- Kostenkontrolle, Warenwirtschaft und Küchenorganisation

BERUFSAUSSICHTEN ALS KOCH/KÖCHIN

Nach deiner Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin beginnst du deine Karriere als Commis de Cuisine und kannst später bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen.

Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, in einem Hotel oder in einem Kurbetrieb, einer Kantine oder gar auf einem Kreuzfahrtschiff. Durch eine Ausbildung als Koch oder Köchin erlangst du zudem ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

EIN GANZES PAKET VOLLER VORTEILE-DU MUSST NUR ZUGREIFEN!

Uns ist ein tolles Betriebsklima wirklich wichtig. Deshalb kann man mit uns jederzeit reden. Wir nehmen uns Zeit für Dich-und wir haben ein Paket mit attraktiven Extras für Dich geschnürt:

Mitarbeitervergünstigen auf unsere Hotelleistungen, z.B. 20% Rabatt auf eine Hotelübernachtung und 10% Rabatt auf Konsumation in unserem Restaurant

Wir feiern gerne! 2x im Jahr findet ein Mitarbeitererevent statt, z.B. Grillenparty in der Sommerzeit, Besuch auf dem Weihnachtsmarkt, 1 Tagesausflug oder Bootsparty und noch vieles mehr...

Kostenlose Nutzung von Schwimmbad und Saunabereich

Für alle Mitarbeiter ist die Verpflegung kostenlos (der Wert der Verpflegung wird gemäß gesetzlichen Vorgaben versteuert).

MEHR CHANCEN FÜR DICH: Weil wir jeden Bewerber einladen!

MEHR SPASS AM JOB: Weil du bei einem der besten Hotels in der Region lernst!

MEHR PERSPEKTIVEN: Weil wir dich nach erfolgreicher Ausbildung übernehmen!

MEHR EXTRAS: Weil wir übertariflich bezahlen, gute Noten belohnen u.v.m.!

MEHR SICHERHEIT: Weil auf ein Familienbetrieb einfach Verlass ist!

AUSBILDUNG RESTAURANTFACHFRAU/RESTAURANTFACHMANN

AUSBILDUNG RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Du bist kommunikativ, organisierst gerne Events und legst Wert auf gutes Benehmen?

DAS SIND DEINE AUFGABEN ALS RESTAURANTFACHMANN/-FRAU:



Als Fachkraft in der Hotellerie und Gastronomie bedienst und betreust du Gäste, arbeitest im Restaurant, am Buffet und an der Bar sowie im Hotel. Du begrüßt und berätst Gäste, servierst ihnen Getränke und Speisen, erstellst die Rechnung und kassierst. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt deines abwechslungsreichen Jobs. Mit der Zeit kannst du dich weiterentwickeln und deine Karriere schließlich als Restaurantleiter/Sommelier fortsetzen oder in der Selbstständigkeit ein eigenes Restaurant führen.

DAS BIETET DER BERUF:

- Jede Menge Abwechslung
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Know-How über Trends in der Gastronomie
- Gastgeberqualitäten
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Vielseitige Karrierechancen z.B. im Ausland
- Teamwork
- Sicherheit für die Zukunft

AUSBILDUNGSINHALT

- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Vorbereitung des Gastraums
- Organisation der Abläufe
- Servieren von Speisen und Getränken
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Beratung der Kunden und Erstellung von Angeboten
- Service-, Speisen- und Getränkekunde
- Führung des Kassensystems

BERUFSAUSSICHTEN ALS RESTAURANTFACHFRAU / RESTAURANTFACHMANN

Wie in den Ausbildungsberufen im Gastgewerbe oder im Hotel üblich, stehen auch den Restaurantfachleuten vielfältige Karrieremöglichkeiten offen. Grundsätzlich starten sie ihren Werdegang in den Abteilungen Restaurant und Bar und können dort dann vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantleiter oder F&B-Manager aufsteigen. Durch deine Ausbildung erhältst du ideale Voraussetzungen für Job - Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

EIN GANZES PAKET VOLLER VORTEILE-DU MUSST NUR ZUGREIFEN!

Uns ist ein tolles Betriebsklima wirklich wichtig. Deshalb kann man mit uns jederzeit reden. Wir nehmen uns Zeit für Dich-und wir haben ein Paket mit attraktiven Extras für Dich geschnürt:

Mitarbeitervergünstigen auf unsere Hotelleistungen, z.B. 20% Rabatt auf eine Hotelübernachtung und 10% Rabatt auf Konsumation in unserem Restaurant

Wir feiern gerne! 2x im Jahr findet ein Mitarbeitererevent statt, z.B. Grillenparty in der Sommerzeit, Besuch auf dem Weihnachtsmarkt, 1 Tagesausflug oder Bootsparty und noch vieles mehr...

Kostenlose Nutzung von Schwimmbad und Saunabereich

Für alle Mitarbeiter ist die Verpflegung kostenlos (der Wert der Verpflegung wird gemäß gesetzlichen Vorgaben versteuert).

MEHR CHANCEN FÜR DICH: Weil wir jeden Bewerber einladen!

MEHR SPASS AM JOB: Weil du bei einem der besten Hotels in der Region lernst!

MEHR PERSPEKTIVEN: Weil wir dich nach erfolgreicher Ausbildung übernehmen!

MEHR EXTRAS: Weil wir übertariflich bezahlen, gute Noten belohnen u.v.m.!

MEHR SICHERHEIT: Weil auf ein Familienbetrieb einfach Verlass ist!

INS BERUFSLEBEN STARTEN

...mit einem Ausbildungsvertrag:

Der Ausbilder und Du schließen einen Ausbildungsvertrag ab. Der Ausbildungsvertrag wird vom Auszubildenden (bei unter 18-Jährigen zusätzlich von den Eltern) und vom Ausbilder unterschrieben.



Keine Sorge, die Ausbildungsverträge sind Musterverträge von der Industrie- und Handelskammer (IHK) und nach Vertragsunterzeichnung schickt der Ausbilder den Vertrag zur Prüfung und Eintragung an die IHK. Du bekommst eine Kopie des Vertrags.

FOLGENDE ELEMENTE SIND IM AUSBILDUNGSVERTRAG GEREGLT:

- Ausbildungsberuf
- Dauer und Beginn der Ausbildung
- Sachliche und zeitliche Gliederung
- Ergänzende Ausbildungsinhalte
- Dauer der Probezeit
- Zahlung der Höhe der Ausbildungsvergütung
- Dauer des Urlaubs
- Kündigung

AUSBILDUNGSDAUER

Die Ausbildungsdauer für Auszubildende beträgt 3 Jahre.

BERUFSSCHULE

Die Berufschulausbildung findet im Rahmen von Blockunterricht statt. (1. Lehrjahr in Radolfzell, 2. und 3. Lehrjahr in Villingen-Schwenningen)

Vergütung

1. Ausbildungsjahr: 620-700 €
2. Ausbildungsjahr: 680- 780 €
3. Ausbildungsjahr: 750- 860 €

WÄHREND DEINER AUSBILDUNG

Bereits während Deiner Ausbildung
Kannst Du Deine Karriere anschieben.
Du kannst z.B.:

- **Seminare besuchen**
Z.B. Prüfungsvorbereitungskurz bei der DEHOGA
- **Zusatzqualifikationen nutzen**
Hotelmanagement oder Küchenmanagement...
- **Fachabitur machen!**
Für alle Schüler mit mittlerem Bildungsabschluss:
Während Deiner 3-jährigen Ausbildung im
Gastgewerbe kannst Du zusätzlich zum
Berufsabschluss die Fachhochschulreife
erwerben.



NACH DEINER AUSBILDUNG

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN HOTELFACHFRAU/-MANN

- Meisterkurs (Hotelmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Hotelbetriebswirt)
- Bachelor und Master
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN KOCH/KÖCHIN

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Studium an einer Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Fortbildung im Bereich Küche, z.B. zum Diätkoch
- Sprachkurse oder längere Aufenthalte im Ausland
- Fachseminare

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN RESTAURANTFACHFRAU / RESTAURANTFACHMANN

- Absolvieren eines Meisterkurses (Restaurantmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Besuch einer Hotelfachschule mit der Weiterbildung zum staatl. geprüften Gastronom oder Betriebswirt
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Auslandsaufenthalte
- Teilnahme an Fachseminaren

AUSLANDSERFAHRUNGEN SAMMEL!

Wer einen Beruf in der Gastronomie und in der Hotellerie gelernt hat, kann in Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt arbeiten, denn gut ausgebildete Fachkräfte sind international gefragt.

Egal ob Praktikum, Saisonstelle oder langfristiger Arbeitsplatz, -ein Aufenthalt im Ausland ist immer eine lohnende Erfahrung. Du verbesserst Deine Sprachkenntnisse, lernst andere Kulturen und interessante Menschen kennen.

GUT ZU WISSEN

Wir greifen unseren Auszubildenden gern unter die Arme!

Im Rahmen der betrieblichen Ausbildung stellen wir kostenfrei 3 Mahlzeiten am Tag sowie Getränke zur Verfügung.

Gern sind wir auch bei Wohnungssuche behilflich. Eine begrenzte Anzahl an Personalzimmern bieten wir direkt an.

Durch die Ausbildung begleitet Dich dein Ausbilder/-in. Dieser ist, neben dem Abteilungsleiter Dein persönlicher Ansprechpartner.



KONTAKT

Du hast weitere Fragen oder möchtest Dich bewerben?

Dann freuen wir uns auf Deine Mail an:
info@hoeri-am-bodensee.de

Wir werden uns umgehend bei Dir melden!

