



Lehre zum Hotel und Restaurantfachmann / frau

Der "Neuling" unter den Lehren in der Hotellerie/Gastronomie.

Du hast die Möglichkeit gleich in mehreren Bereichen tätig zu sein.

Sowohl die Aufgaben an der Rezeption und somit die Arbeit mit Hotelgästen, als auch der Umgang mit den Gästen im á la Carte bzw. bei Events gehören zu deinen täglichen Aufgaben. Auch dein organisatorisches Talent kannst du in diesem Beruf voll ausleben, denn Eventplanung, Angebotserstellung, Einkauf und Marketing gehört mit dazu.

Weil diese Lehre so umfangreich ist, verteilt Sie sich auf vier Lehrjahre und danach bist du für (fast) alle Bereiche bestens vorbereitet und gewappnet.

Aufgaben:

- die Aufgaben entsprechen den Vorgaben des Ausbildungsplan und unseren eigenen Vorstellungen
- wir wollen unsere Lehrlinge so ausbilden, dass sie nach Abschluss der Lehre selbstständig eine Station in der gehobene Gastronomie führen können.
- unsere Lehrlingen sollen den vollständigen Ablauf von der Buchung bis zur Abreise alleine abschließen können, sie stehen im direkten Gästekontakt (vorab und während des Aufenthalts)
- 1. Lehrjahr
 - Erlernen von Fachbegriffen (deutsch & französisch)
 - Wissen über Berufsutensilien
 - erster Gästekontakt, Grundlagen beim Verhalten am Gast
 - Grundwissen über alkoholfreie und alkoholische Getränke
 - Grundlagen des E-Mail Verkehr
 - Kennenlernen der Buchungsplattform
- 2. Lehrjahr
 - Selbstständiges Arbeiten + Mise en place
 - Grundkenntnisse von Zubereitungsarten
 - Betreuung des Gastes mit Freundlichkeit und Aufmerksamkeit
 - Erstellen eigener Angebote für Gästeanfragen
 - Abwicklung von Anreisen
- 3. Lehrjahr
 - Weinservice, Fachwissen über Käse, Wein, Speisen
 - Warenein- und Verkauf
 - Erstellung von Jahresplänen
 - Weiterführung unserer Social Media Plattformen
 - Mithilfe bei der Erstellung von Marketingplänen
- 4. Lehrjahr
 - Verantwortung einer Station inkl. Abrechnung
 - Planung kleinerer Events
 - Das Arbeiten vor dem Gast: Weinservice, Filetieren, Vorlegen
 - das Erstellen von Packages in unserem Betrieb

- volle Verantwortung im Social Media Bereich
- Konflikte von selber lösen

Ziele:

- Wertschätzung für unsere regionalen und nachhaltigen Produkten
- Persönlichkeitsentwicklung
- ausgezeichnetes Fachwissen aller Produkte
- Verantwortungsbewusstsein und Selbstständigkeit
- Aufmerksamkeit und Freundlichkeit
- Verkäufer mit vollster Überzeugung und Leidenschaft
- Wissen über die Hintergründe unseres Betriebes
- Beteiligung an der strategischen Planung

was wir bieten:

- faire Entlohnung nach KV (Stand: 1.5.2019)
 - 1. Lj. €760.- brutto
 - 2. Lj. €860.- brutto
 - 3. Lj. €980.- brutto
 - 4. Lj. €1075.- brutto
- freie Kost und Logis (nach Verfügbarkeit)
- ein traditionsreiches Haus, welches sich in den nächsten Jahren sehr stark weiterentwickeln bzw. wachsen wird!
- ein bunt gemischtes Team
- familiäres Umgehen untereinander und viel Teambuilding
- Bonus
 - Lehrlingsakademie
 - Ausgezeichneter Lehrbetrieb
 - Zeugnis Prämien
 - 1 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - Abendessen
 - 2 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - Weinmenü
 - 3 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - 7 Gang Menü
 - 4 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - 2 Nächte mit Genusspension
 - Schnuppertage
 - Freie Kost
 - Freie Logis - nach Verfügbarkeit und Absprache
 - Jobrotation mit anderen Betrieben - Qua Betrieben, Echt Jan Aigner, echt Catering
 - Praxistage in Partnerbetrieben: Fleischerei, Bäcker, Bierbrauer, Weinbauern, Käserei, Essigmanufaktur,
 - 20% Ermäßigung im Haus und den Partnerbetrieben
 - Weiterbildungen Haus intern sowie extern z.B.: Lehrlingsakademie, Moodle, Fremdsprachen, Social media, Grillkurse, Beschwerdemanagement, Sommeliere, Barista, Barkeeper

