

## **Starte jetzt deine 3-jährige Ausbildung zum Restaurantfachmann (m/w/d)**

Duale Ausbildung (Theorie in der Berufsschule und Praxis im Hotel)

### **Das erlebst du in der Ausbildung:**

- Gäste empfangen und betreuen
- Gäste über das Speisenangebot und passende Getränke beraten
- Speisen und Getränke verkaufen
- Präsentieren und Servieren unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten
- Speisen und Getränke am Tisch des Gastes zubereiten
- Veranstaltungen und Festlichkeiten planen und bei der Durchführung mitwirken
- Serviceabläufe organisieren
- Abrechnungen erstellen

### **Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung:**

- Mögliche Arbeitsorte: Restaurants, Hotels, Gasthöfe und Gaststätten, Pensionen, Bistros und Bars, Cafés und Catering-Unternehmen.
- Aufstieg zum Abteilungsleiter durch Weiterbildungen möglich
- Einen eigenen gastronomischen Betrieb führen
- Du kannst später auch selbst Ausbilder werden!

Bei guter Leistung hast du Chancen auf eine Übernahme bei den AHORN Hotels & Resorts!

### **Das macht die Ausbildung bei uns BESONDERS:**

- Ausbildungsvergütung 10 % über Tarif
- Zahlung von Erholungs- und Weihnachtsgeld
- Kostenfreie Verpflegung und ggf. Unterkunft
- Zuschuss zum Führerschein Klasse B
- Erstattung der Kosten für Schulbücher während der Lehrzeit
- Kostenfreier Urlaub innerhalb der Hotelgruppe
- Austauschprogramm mit anderen AHORN Hotels & Resorts. Du lernst verschiedene Hotels und deren Azubis kennen!
- Schulungen, Trainings, Prüfungsvorbereitungen
- Azubi-AWARD: Gute Leistung macht sich bezahlt! Auf die besten Azubis warten viele Preise!

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen!