

Für Deinen Geldbeutel:

- Zuschläge für Sonn-/Feiertag- und Nachtarbeit
- Kostengünstige Raten für viele Partnerhotels in Deutschland, Österreich, Schweiz und Italien
- Gutscheine aus lokalen Unternehmen zu Geburtstagen
- Sonderpreise in vielen Online-Shops (z.B. Adidas, Flaconi, usw.)
- 10% Rabatt auf all unsere Leistungen
- Rabatt auf Produkte von Weglöhner Cosmetics inkl. Massagen und Kosmetikanwendungen
- Kostengünstige Unterkunft möglich
- Sonderzahlungen bei besonderen Anlässen
- Zuschüsse (z.B. Fahrtkosten)
- Speisen und Getränke während deiner Arbeitszeit (Frühstück, Mittagessen, Kuchen, Abendessen, Kaffee und andere heiße Getränke, Softdrinks und Säfte)

Für Deine Gesundheit: (mental & körperlich)

- Vergünstigung im Sportzentrum Weglöhner inkl. Yoga & Pilates
- Benutzung von Wellnessbereich und Fitnessraum
- Regelmäßiger Austausch mit unserer Betriebspsychologin
- Feedbackgespräche & Weiterbildungsmöglichkeiten

HotelDirsch
★★★★ WELLNESS & SPA RESORT
NATURPARK ALTMÜHLTAL

DAS SIND WIR

Auf einen
Auszubildenden
treffen zehn Fachkräfte



Ein familiengeführtes Hotel mitten im Naturpark Altmühltal. Wir haben 95 Zimmer und sind sowohl ein Tagungshotel mit 19 Seminarräumen, als auch ein Wellnesshotel mit einem 1900m² Wellnessbereich mit Schwimmbad, Saunen, Dampfbäder, etc. Zusätzlich haben wir einen Festsaal mit 320 m², eine Grillhütte, zwei Kegelbahnen und eine Almhütte zum feiern.

Für das Teamfeeling:

- Mitarbeitererevents
- Speisen und Getränke während deiner Arbeitszeit (Frühstück, Mittagessen, Kuchen, Abendessen, Kaffee und andere heiße Getränke, Softdrinks und Säfte)
- Diversity: bei uns ist jeder willkommen unabhängig von Geschlecht / Identität, Alter, Religion, Nationalität und sexueller Orientierung ...

Für Deine Work-Life-Balance:

- Regelmäßig Wochenende Frei
- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Betriebsurlaub über Weihnachten
- Wunschdienstplan

jetzt bewerben!

Hotel Dirsch Wellness & Spa Resort
Hauptstraße 13
85135 Titting - Emsing
info@hotel-dirsch.de

TRAUMBERUFE



Hotelfachmann / -frau

Internationale Businessleute, die eine Tagung absolvieren, Familien, die ihren Sommerurlaub gemeinsam verbringen, Verliebte die Heiraten oder zwei Menschen auf ihrem ersten Date im Restaurant. Es gibt viele verschiedene Anlässe, als Gast in ein Hotel zu gehen.

Was alle gemeinsam haben:

Du als Hotelfachfrau / -mann schenkst ihnen unvergessliche Momente.

In welchen Bereichen arbeitet ein Hotelfachmann/-frau?

- Restaurant
- Küche
- Housekeeping
- Rezeption

Du solltest Hotelfachmann / -frau werden, wenn ...

- du einen Schreibtischjob zu langweilig findest und gern Neues ausprobierst.
- du gern im Team und mit Gästen zusammenarbeitest.
- es dir leicht fällt, auch in stressigen Situationen den Gästen ein Lächeln zu schenken.

Koch / Köchin

Türkises Wasser, weiße Strände, tropische Temperaturen oder lieber unberührte Fjorde mit steilen Felswänden und wilden Tieren?

Als Koch kann man das alles haben, wenn man auf einem Kreuzfahrtschiff arbeitet. Aber auch an Land geht es fast täglich exotisch und abwechslungsreich zu.

Du kochst Spaghetti Bolognese, Nasi Goreng, Coq au vin und viele andere Gerichte, von denen du bisher noch nie etwas gehört hast.

Was lernt ein Koch/eine Köchin ?

- Speisepläne erstellen
- Zutaten einkaufen
- Zutaten lagern
- Gerichte zubereiten
- Nachhaltigkeit
- Speisen anrichten
- Arbeitsablaufs-Plan erstellen
- Personal beaufsichtigen
- Reinigen und Aufräumen des Arbeitsplatzes

Du solltest Koch / Köchin werden, wenn ...

- es dir Spaß macht mit Lebensmittel zu arbeiten und leckere Kreationen zu zaubern.
- du gern im Team und mit Gästen zusammenarbeitest

Alternativ kannst du auch den Ausbildungsberuf Fachkraft Küche erlernen, welcher nur 2 Jahre dauert.

Fachmann /-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Ob beim intimen Candlelight-Dinner oder der großen Tagung, einer einzigartigen Hochzeitsfeier oder im täglich à la carte-Service.

Du hast die Gastgeberrolle im Restaurant, an der Bar und bei den Veranstaltungen. Du beherrschst 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.

Was lernt man als Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie?

- Gestalten des Gasterlebnisses
- Beraten 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