

Ausbildung zur Restaurantfachkraft

Vorstellung des Unternehmens

Seit 2004 ist das Domäne Areal für alle Gäste geöffnet die ein besonderes Erlebnis suchen. Wir sind eine große Eventgastronomie direkt unter der Burg Hohenzollern, haben drei verschiedene Restaurants und mehrere große Räumlichkeiten für Veranstaltungen. 2010 kam das Domäne Full Service Catering dazu. Einer der größten Adventure-Golfparks Deutschlands gehört seit 2013 ebenfalls zu unserem Angebot. Sehr stolz sind wir auch auf unseren, bei den Gästen äußerst beliebten, Streichelzoo. Unser Team besteht aus circa 90 Mitarbeitern und wir können bis zu 16 Auszubildende in Küche und Service ausbilden.

Wir verstehen uns als große Familie, in der jeder immer für den anderen einsteht. Einsatz, Fleiß und Menschlichkeit haben bei uns einen sehr hohen Stellenwert.

Bei uns bekommt jeder eine Chance!

Events sind unser Hauptgeschäft, von der Planung bis zur fertigen für den Gast perfekt zugeschnittenen Veranstaltung. Hochzeiten, Firmenfeiern, Messen, Jubiläen, Geburtstage, Tagungen und Kirchenfeiern, wie Taufen, Konfirmationen und Kommunionen werden bei uns gerne gefeiert. Auch Rittermahle, Themenfeiern, Bierproben und sehr viel Live-Musik gibt es auf dem Areal.

Neben den vielen Events bedienen wir selbstverständlich ganzjährig durchgehend zahlreiche á la carte Gäste in unseren Restaurants und in der Sommerzeit in unserem riesigen Biergarten.

Warum eine Ausbildung zur Restaurantfachkraft?

Wir bieten unseren zukünftigen Auszubildenden eine abwechslungsreiche Ausbildung in einem der spannendsten Berufsfelder an.

Das Restaurantfach erstreckt sich über viele verschiedene Disziplinen, so dass es niemals langweilig werden wird: Tragetechiken, Gläserarten, Weinservice, Bierherstellung, Tranchieren von Fleisch am Gast, Flambieren von Süßspeisen am Tisch, Tische eindecken für verschiedene Menüs, Hochzeitsdekorationen, Cocktails mixen, und noch vieles mehr, dabei aber bitte immer schön lächeln.

Sollte doch einmal der Moment kommen, an dem man sich unterfordert fühlt, kann man sich die riesige Palette an Weiterbildungen und Fortbildungen mal anschauen, denn nach der Ausbildung ist es noch lange nicht vorbei!

Auch ist es einer der besten Berufe wenn man mal die Welt bereisen möchte: Paris, Sydney, Dubai oder auch Berlin, überall wird gegessen und getrunken, deshalb kennen Gastronomen keine Arbeitslosigkeit.

Hofgut Domäne

Inh. Thomas Lacher
Briehof 1
72379 Hechingen

Telefon

07471-96019210

Telefax

07471-96019299

E-Mail

info@hofgut-domaene.de

Aufgaben bei uns

Am Anfang sind die kleinen Tätigkeiten wie zum Beispiel Besteck polieren und Tische eindecken für den á la carte Service die typischen Aufgaben.

Man hat schon von Beginn an Kontakt mit den Gästen, serviert Speisen und Getränke, führt Gäste zum Tisch und schenkt Getränke aus.

Mit der Zeit wird man immer selbstbewusster bei Gesprächen mit den Gästen, auch wird der Auszubildende immer wortgewandter. Wenn dann die ersten Schritte getan sind bekommt man einen Orderman, das ist unser Bestellsystem mit dem bei uns die Speisen und Getränke aufgenommen werden, so werden die Herausforderungen über die drei Jahre stetig steigen.

In der Berufsschule lernen die Azubis viel Hintergrundwissen um vor dem Gast kompetent auftreten zu können. Auch werden dort viele praktische Fähigkeiten vermittelt, die dann im Betrieb wiederholt und gefestigt werden.

Wir übertragen schnell Verantwortung auf unsere Auszubildenden denn nur an neuen Aufgaben kann man wachsen. So kommt es, dass bei uns geeignete Azubis am Ende des zweiten Lehrjahres auch schon Veranstaltungen leiten dürfen, natürlich unter Anleitung, denn Fehler werden immer passieren, aber die Veranstaltung muss dadurch ja nicht negativ beeinflusst werden.

Auch wenn man sich noch nicht so sicher in der Ausführung ist, leisten bei uns die Ausbilder mit Tipps und Ratschlägen wertvolle Dienste bei der Ausbildung.

Der Auszubildende kann immer auf eine helfende Hand zählen, auch noch nach der Ausbildung.

Was der Auszubildende mit bringen sollte

Wir haben in unserem Beruf sehr viel mit Menschen zu tun, deshalb sollte der Auszubildende sehr offen und schon gar nicht Menschenscheu sein.

Oftmals kommt es vor, dass man mehrere Dinge auf einmal machen muss, vor allem später als Stationskellner, deshalb ist eine gute Konzentrationsfähigkeit und Belastbarkeit von großem Nutzen für den Azubi.

Keine Angst vor neuen Dingen und neuen Erfahrungen, denn jeder Tag bringt neue Herausforderungen mit sich.

Was wir von unseren Bewerbern brauchen

- ✓ ein Anschreiben mit Foto an die unten angegebene Adresse
- ✓ mit Lebenslauf
- ✓ sowie Schulzeugnisse der letzten beiden Klassen

Hofgut Domäne

Inh. Thomas Lacher
Briehof 1
72379 Hechingen

Telefon

07471-96019210

Telefax

07471-96019299

E-Mail

info@hofgut-domaene.de