



ZUKUNFTS
CHANCEN
IN **HOTEL** UND
GASTRONOMIE





www.harzhotel-guentersberge.de



HARZHOTEL
Güntersberge

INFO@HARZHOTEL-GUENTERSBERGE.DE
TELEFON: 03 94 88 / 79 240
Marktstraße 24, 06493 Güntersberge

Der Schulabschluss ist in Sicht
oder bereits geschafft. - Und nun...
Starten Sie bei uns Ihre Karriere und lernen Sie
in Ihrer Ausbildung durch unsere kompetenten
Fachkräfte.

Eine Übernahme
ist erwünscht.



Wir suchen

Auszubildende (m | w | d)!
- Hotelfachmann / Hotelfachfrau
- Koch / Köchin

MACH WAS DU LIEBST!



RITTER VON KEMPSKI
PRIVATHOTELS

Wir suchen Nachwuchstalente, deren Herz für die gleiche Sache schlägt wie unseres: die Hotellerie im Südharz!

Fachmann/-frau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)
Hotelfachmann / Hotelfachfrau (m/w/d)
Koch/Köchin (m/w/d)
Sport- und Fitnesskauffrau/-mann (m/w/d)

Du möchtest eine abwechslungsreiche Ausbildung,
lernst gerne interessante Persönlichkeiten kennen
und möchtest unsere Gäste zum Strahlen bringen?
Wir öffnen Dir die Türen zur Vielfalt der Hotellerie.

Naturresort Schindelbruch

Schindelbruch 1
06536 Südharz / OT Stadt Stolberg

Romantik Hotel FreiWerk

Thyrahöhe 24
06536 Südharz / OT Stadt Stolberg

Bewirb Dich jetzt:

bewerbung@rittervonkempski.de
Deine Ansprechpartnerinnen:
Julia Deidok &
Lisa-Marie Herrmann
Telefon: 034654-808-1446



SCHINDELBRUCH



REIWERK
Romantik Hotel

#NIEOHNEMEINTEAM
#VIELMEHRALSNUREINJOB



MACHWASDULIEBST.DE





VIELSEITIG UND VOLLER MÖGLICHKEITEN

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Egal, ob du lieber in der Küche arbeitest oder direkt mit den Gästen interagierst: Die Branche bietet eine unglaubliche Vielfalt.

Der berufliche Einstieg ins Hotel- und Gastrogewerbe ist nicht nur über ein Studium möglich. Die meisten starten ihre Karriere mit einer klassischen Ausbildung.

Unsere Redakteurin Nicole Kirbach hat mit dem Präsidenten des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Sachsen-Anhalt (DEHOGA Sachsen-Anhalt), Michael Schmidt, und mit dem Vorsitzenden des Landesverbandes der Köche Mitteldeutschlands, Thomas Wolfgang, gesprochen. Sie zeigen, was Du für diese Branche mitbringen solltest, welche Verdienstmöglichkeiten und welche Zukunftsperspektiven es für Dich gibt.

Was sind die Aufgaben des DEHOGA und inwiefern unterstützt der Verband Auszubildende?

Schmidt: Wir sind der Branchenverband in Sachsen-Anhalt und sprechen mit starker Stimme für Unternehmer der Hotellerie und Gastronomie. Wir kümmern uns etwa um die Aus- und Weiterbildung und unterstützen das Hotel- und Gastgewerbe bei der Durchsetzung ihrer Interessen, um die politischen Rahmenbedingungen zu verbessern.

Wir informieren über aktuelle Themen und geben dem Gastgewerbe den Stellenwert, den es verdient. Wir organisieren zum Beispiel

auch die jährlichen Landesjugendmeisterschaften, wo die Sieger der Regionalmeisterschaften je Berufsgruppe (Hotelfach, Restaurant- und Veranstaltungsfachfrau und Koch) gegeneinander antreten. Die Sieger vertreten Sachsen-Anhalt dann bei den Bundesjugendmeisterschaften.

Und was sind die Aufgaben des Landesverbandes der Köche Mitteldeutschland?

Wolfgang: Die Landesverbände sind ein Organ des Verbandes der Köche Deutschlands (VKD) und für bestimmte Regionen zuständig.

Wir in Mitteldeutschland kümmern uns um die Bundesländer Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen.

Wir sind eine Art Bindeglied zwischen dem VKD und den Zweigvereinen. Die Zweigvereine sind direkt an der Basis und zum Beispiel für Prüfungs- und Seminarvorbereitungen zuständig. Sie sind untereinander sehr gut vernetzt und sorgen dafür, dass die Köche in unserer Region ein Team bilden. Wir vom Landesverband veranstalten regelmäßig Jugendwettbewerbe wie das Jugendcamp und sorgen dafür, den Beruf des Kochs/der Köchin best-

Michael Schmidt, Präsident des Deutschen

Hotel- und Gaststättenverbandes Sachsen-Anhalt:

„Unsere Branche ist vielfältig, jeder kann

sich selbst verwirklichen.“



DEHOGA
SACHSEN-ANHALT

Foto: DEHOGA Sachsen-Anhalt



möglich nach innen und außen darzustellen.

Warum sollten sich junge Menschen für eine Ausbildung in der Branche entscheiden?

Schmidt: Unsere Branche ist vielfältig, jeder kann sich selbst verwirklichen und es kommt kein langweiliger Alltag auf. Junge Menschen können im wahrsten Sinn die Welt erobern. Sie können natürlich nach der Ausbildung im Lehrbetrieb bleiben. Allerdings lohnt es sich, in anderen Unternehmen, Städten, Ländern oder Kontinenten Erfahrungen zu sammeln. Dadurch gewinnen die Jugendlichen tolle Einblicke und unsere ansässigen Unternehmen profitieren ebenso davon. Die jungen Menschen kommen in unserer Branche so oder so mit vielen Menschen

aus aller Welt zusammen. Das ist ja auch das tolle in unserer Branche – ein weltweites Arbeiten und Wirken ist möglich und die duale Ausbildung genießt weltweit großes Ansehen. Natürlich kann man die Fähigkeiten ebenso im Privatbereich nutzen: Man kann seinen Freunden und seiner Familie unvergessliche Momente zaubern, indem man zum Beispiel ein zauberhaft frisch zubereitetes Menü präsentiert.

Wolfgang: Vielseitigkeit ist ein gutes Stichwort. Für mich gibt es keinen Beruf, der so kreativ ist wie der Beruf des Kochs/der Köchin. Je nach Jahreszeit müssen wir unsere Speisekarten neu zusammstellen und können immer wieder neue Gerichte kreieren. Ich kenne sehr viele Köche, die auch nach vielen Jahren ihren Beruf noch mit sehr viel Leidenschaft ausüben. Außerdem kann ein Koch nach einer guten Ausbildung überall auf der Welt sein Glück finden und sehr gut verdienen. Wer

seinen Meister macht, kann das Zeugnis in Deutsch und Englisch erhalten, automatisch befindet er sich in der Niveaustufe sechs im Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR6). Damit wissen andere auf der ganzen Welt, welche Qualifikationen man erworben hat.

Wer lieber in der Heimat bleiben möchte, hat auch viele Möglichkeiten. Ob ich als Selbstständiger einen Foodtruck besitze, bei einem Millionär Privatkoch werde oder als Produktentwickler in der Industrie arbeite: Die Türen stehen einem immer offen.

Was sollten Jugendliche mitbringen, um in der Branche erfolgreich zu sein?

Schmidt: Junge Menschen sollten Träume haben und bereit sein, für sie einzustehen. Um in der Branche erfolgreich zu sein, müssen sie eine gute Ausbildung absolvieren und Eindrücke und Erfahrungen sammeln. Auch ein sehr guter Umgang mit Menschen ist wichtig, da man sich auf die verschiedensten Menschentypen einstellen muss – sowohl im eigenen Team als

auch auf Seiten der Gäste. Wenn dann noch Kreativität, Begeisterung und Willenskraft hinzukommen, steht einer erfolgreichen Karriere nichts im Weg.

Wolfgang: Für mich ist das Schulzeugnis nicht ausschlaggebend, sondern der Ehrgeiz sowie die Neugier auf Aromen. Auch eine gewisse Motorik sollten die jungen Menschen mitbringen, denn die kann man nicht erlernen. Das merkt man zum Beispiel zu Hause beim Kartoffel schälen: Wenn ich die Kartoffel nicht richtig halten kann oder das Messer umständlich festhalten muss, wird es sehr schwierig, sich das abzugewöhnen. Geschmack hingegen kann man lernen. Denken Sie nur mal an Ihren ersten Kaffee – bittere Speisen mögen wir am Anfang einfach nicht. Und dieser Lernprozess ist unglaublich spannend.

Welche Karrierechancen bietet die Branche?

Schmidt: Die Karrierechancen sind fast grenzenlos. Von leitender Position bis hin zur Selbstständigkeit steht einem

Thomas Wolfgang, Vorsitzender des

Landesverbandes der Köche Mitteldeutschlands:

„In unserer Branche herrscht ein sehr

starker Zusammenhalt.“





alles offen. Durch Fort- und Weiterbildungen kann man sich bis zum Meister in den einzelnen Berufszweigen verwirklichen. Auch die Weiterbildung zum Betriebswirt für Hotellerie/Gastronomie ist möglich und bietet eine sehr gute Grundlage für eine eventuelle Selbständigkeit. Wem die Ausbildung junger Menschen am Herzen liegt, kann eine Fortbildung zum Ausbilder der Auszubildenden (AdA) machen.

Wolfgang: Auch Zusatzqualifikationen wie der Sommelier eröffnen einem neue Wege. Allein hier gibt es inzwischen viele Bereiche wie Fleisch, Brot, Fisch, Wein oder Bier, so dass für jeden etwas dabei ist. Wer eine Ausbildung zum Koch absolviert hat, kann seiner Ausbil-

dung einen Pâtisserie-Kurs anschließen und danach seine eigene Chocolaterie eröffnen. Natürlich kann man auch innerhalb eines Unternehmens ohne Zusatzqualifikationen aufsteigen.

Wie sind die Arbeitszeiten und wie lassen sie sich mit dem Privatleben vereinbaren?

Schmidt: Die Arbeitszeiten sind genauso vielseitig wie die unterschiedlichen Unternehmensarten. Die Arbeitgeber gehen schon seit längerer Zeit bewusst mit ihren Arbeitnehmern um und versuchen geregelte Arbeitszeiten anzubieten, welche sich mit dem Familienleben vereinbaren lassen. Das ist doch das tolle in unserer Branche – die Vielseitigkeit lässt Spielraum für Einsatzmöglichkeiten. Un-

sere Branche hat verstanden, dass der Arbeitnehmer der wichtigste Schlüssel für den Unternehmenserfolg ist.

Natürlich arbeiten wir, wenn andere Feiern wollen, auch an Wochenenden und Feiertagen. Das betrifft aber nicht alle Sonn- und Feiertage. Und das Arbeiten an den Wochenenden bringt auch den Vorteil, dass man unter der Woche frei haben kann und vor allem, dass man sich so auch ein langes Wochenende freinehmen kann. Andere Branchen müssen dafür Urlaubstage opfern.

Wolfgang: Ich sehe das ähnlich. Der gute Gastronom hat erkannt, dass Arbeitszeiten eine große Rolle spielen. Inzwischen sterben die Teilschichten immer mehr aus

und neue Arbeitszeitmodelle setzen sich durch. So haben Restaurants oft nur noch an vier Tagen geöffnet, wodurch die Mitarbeiter mehr Freizeit haben. Wenn mein Team allerdings Unterstützung braucht, obwohl meine Schicht eigentlich zu Ende ist, dann gehe ich nicht nach Hause. In unserer Branche herrscht ein sehr starker Zusammenhalt. Als Ausgleich für die Überstunden habe ich aber eine Woche später zum Beispiel auch mal länger frei.

Mit welcher Ausbildungsvergütung können junge Menschen rechnen? Wie sind die Perspektiven danach?

Schmidt: Wir als Branchenverband empfehlen den Unternehmen über unseren Tarifvertrag eine entsprechende

© depositphoto/S. Nivens

 *****
Hotel Villa Heine

Sie haben flinke Hände, sind geschickt und kreativ?
Sie bleiben cool, auch wenn's mal heiß wird?
Sie sind ein Teamplayer und Perfektionist?
Sie kochen für Ihr Leben gerne?

Kommen Sie zu uns – wir bieten Ihnen einen
Ausbildungsplatz zum Koch (m/w/d)

Restaurant- und Hotelfachleute auf Anfrage

Bewerben Sie sich per Email bei Frau Sperling unter:
personalleitung@halberstaedter.de

Hotel Villa Heine

Kehrstraße 1 · 38820 Halberstadt · T: 03941 31400 · www.hotel-heine.de

Eisenmoorbad Bad Schmiedeberg-Kur-GmbH



Sie werden die Schule erfolgreich beenden und wollen endlich ins Berufsleben starten?
Dann werden Sie Teil unseres Teams!

Die Eisenmoorbad Bad Schmiedeberg-Kur-GmbH ist seit langem als Ausbildungsbetrieb tätig und ermöglicht Jahr für Jahr jungen Schulabsolventen (m/w/d) den Einstieg in das Berufsleben.

Wir bieten Ihnen folgende Ausbildungsplätze für den Ausbildungsbeginn 2023 an:

Generalistische Ausbildung zur Pflegefachkraft (m/w/d)

Fachinformatiker für Systemintegration (m/w/d)

Kaufmann im Gesundheitswesen (m/w/d)

Kaufmann für Büromanagement (m/w/d)

Restaurantfachkraft (m/w/d)

Hotelfachkraft (m/w/d)

Koch (m/w/d)

Des Weiteren sind wir Praxispartner für verschiedene duale Studiengänge sowie für die Ausbildung zum Physiotherapeuten (m/w/d) und Masseur (m/w/d).

Bewerbungen an:

Eisenmoorbad Bad Schmiedeberg-Kur-GmbH, Kurpromenade 1,
06905 Bad Schmiedeberg, personal@embs.de

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage
www.eisenmoorbad.de



Ausbildungsvergütung. Viele Unternehmen bieten darüber hinaus zusätzliche Leistungen an und stellen zum Beispiel eine Wohnung oder übernehmen die Kosten einer Fortbildung. Die Vergütung nach der Ausbildung ist deutlich höher als in anderen Branchen. Auch hier bieten sehr viele Unternehmer Zusatzleistungen an, entweder als monetäre Leistung oder als Sachleistung. Die Unternehmer wissen, dass gutes Personal fair entlohnt werden muss, da jeder einzelne zum Unternehmenserfolg beiträgt.

Wolfgang: Dem stimme ich zu. In der Branche hat sich in den letzten Jahren einiges verändert. Egal, ob kleine

oder große Karriere: Die Verdienstmöglichkeiten sind gut und nach der Ausbildung nicht mehr unbedingt an einen Tarifvertrag gebunden.

Woran erkennt man einen guten Ausbildungsbetrieb?

Schmidt: Grundsätzlich sollten alle Ausbildungsbetriebe auch eine solide Ausbildung bieten. Oft bietet die Mundpropaganda den besten Einblick auf die Qualität der Ausbildung. Natürlich spielt auch das subjektive Empfinden der jungen Menschen eine Rolle, ob sie sich tatsächlich zufrieden fühlen. Das Team muss einfach stimmen und die Betriebsart zum Traumberuf passen. Zudem bietet es sich an, im Vorfeld

ein Schüler- oder freiwilliges Praktikum im Wunschbetrieb zu absolvieren, um Eindrücke aus dem Betrieb zu sammeln.

Wolfgang: Auf der Seite des VKD gibt es eine Liste mit qualifizierten Ausbildungsbetrieben. Diese Auszeichnung müssen sich die Betriebe alle zwei Jahre neu verdienen. Und das sind nur Betriebe, die alle Anforderungen an eine gute Ausbildung erfüllen.

Die hohe Inflation stellt die Branche vor neue Herausforderungen. Wie kann diese Krise bewältigt werden?

Wolfgang: Natürlich überlegen die meisten Menschen aktuell, wo sie sparen kön-

nen. Aber ich sehe das nicht als großes Problem für unsere Branche. Zum einen wird die Inflation nicht dauerhaft sein zum anderen haben wir vom Staat auch während der Coronapandemie viel Unterstützung erhalten, so dass wir nicht alle Mehrkosten an unsere Gäste weitergeben müssen.

Und eines haben wir während der Pandemie gelernt: Wir müssen nicht immer alle Lebensmittel parat haben, sondern sollten uns eher auf das besinnen, was saisonal und regional verfügbar ist. Wenn wir eine gute Qualität bieten, dann werden die Menschen auch weiterhin in Restaurants gehen, weil es sich einfach lohnt.





BEI UNS BIST DU MITTENDRIN!

„Stärken fördern, Schwächen ausgleichen,
nie kurzfristig denken und mit Leidenschaft
für unseren Beruf bei der Sache sein.“



Foto: Travel Charme Wernigerode GmbH

Bei uns im Gothischen Haus

Man sagt, wir sind das erste Haus am Platz. Schon seit dem 12. Jahrhundert wird hier Geschichte geschrieben und wir spinnen sie weiter. Wir machen Historie erlebbar, sind bei Festen an erster Stelle dabei und lassen uns immer was einfallen.

Wir sind ein Team, wie es unterschiedlicher nicht sein könnte: vom alten Hasen über junge Hüpfen bis hin zu Quereinsteigern - die Mischung macht's! Die Schwächen des einen sind die Stärken des anderen - genau diese Kombination macht uns gemeinsam stark. Wir bieten Spielraum für alle Neu-Denker, Motivatoren und Gäste-versteher. Wir sind #made-forthefuture - fehlst nur noch Du!

Job mit Aussicht:

Deine spannende Ausbildung in einem zukunftsorien-

tierten Unternehmen beginnt mit der alltäglichen Integration in die Abläufe Deiner jeweiligen Abteilung. Ergänzt werden die praktischen Erfahrungen durch regelmäßige Trainings, spannende Ausbildungsprojekte, Webinare und E-Learning-Module. Deine Berufsschule befindet sich direkt in Wernigerode.

Die Teilnahme an regionalen Meisterschaften ist für Dich nach der gemeinsamen Vorbereitung schon fast Routine. Miss Dich mit Deinen Mit-Azubis in Theorie & Praxis und tritt in die Fußstapfen unserer erfolgreichsten Teilnehmer, bis hin zur äußerst erfolgreichen Teilnahme an den Deutschen Meisterschaften, wo unser Koch-Azubi 2019 den 3. Platz erreichen konnte.

Wir freuen uns immer, wenn wir unsere engagierten Azubis auch nach der Ausbildung noch ein Stück weit in

ihrer Entwicklung in unserem Haus begleiten dürfen. Zusätzlich besteht gern die Möglichkeit, in eines unserer Schwesterhotels der Gruppe zu wechseln und hier den Erfahrungsschatz zu erweitern.

Unser Team freut sich auf neue Nachwuchshelden!

Du willst einen spannenden Start in Dein Berufsleben? Dann ist die Ausbildung in unserem Hotelteam genau das richtige für Dich! Wir suchen neugierige Mitstreiter, die den spannenden Alltag eines Hotelbetriebs erlernen möchten. Kein Tag wie der andere und immer was los - das macht Arbeiten im Hotel aus. Klingt ganz nach Dir? Dann freuen wir uns auf Dich!

TIPP: Tag der Ausbildung am Samstag, 04.03.2023, 12 - 17 Uhr – aktuelle und ehemalige Azubis präsentieren ihre Ausbildung im Gothischen Haus.

INFO

- 4-Sterne-Superior Hotel direkt am historischen Marktplatz in Wernigerode
- 116 Zimmer, teils mit Fachwerk und Dielenböden
- Umfangreicher Restaurant- und Veranstaltungsbereich mit unzähligen Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeiern und vielen weiteren Anlässen
- Ausgezeichnete Ausbildung (Chefs! Trophy Ausbildung 2020)
- Sehr erfolgreiche Teilnahmen an regionalen & überregionalen Meisterschaften (insgesamt 12 x Regionalmeister, 5 x Landesmeister Sachsen-Anhalt, 1 x 3. Platz bei der Deutschen Meisterschaft im Berufsbild Koch 2019)

TRAVEL CHARME

Gothisches Haus
Wernigerode / Harz

Hotel Travel Charme Gothisches Haus

Travel Charme
Wernigerode GmbH
Marktplatz 2
38855 Wernigerode

Ansprechpartner für Ausbildung:

Katharina Schumann
Tel.: 03943 675 502
Mail: k.schumann@travelcharme.com
Web: www.travelcharme.com/gothisches-haus

Ausbildungsberufe:

- Hotelfachmann/-frau (m/w/d)
- Fachmann/-frau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)
- Koch/Köchin (m/w/d)



DEIN WEG IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Du möchtest Abwechslung im Beruf? Du suchst einen Job mit besten Entfaltung- und Aufstiegsmöglichkeiten? Und du arbeitest gerne für sowie mit Menschen? Dann kommt für dich eventuell eine Ausbildung in der Gastronomie und Hotellerie in Frage. Denn die Branche bietet vielseitige Möglichkeiten vor und hinter den Kulissen. Dabei kannst du entscheiden, ob du lieber in einem Landgasthof, im internationalen Tagungshotel in der Großstadt oder in einem Luxusressort am Strand arbeiten möchtest.

Das bringst du mit

Ein paar Eigenschaften sollten dich generell auszeichnen: Freude an der Arbeit im Team, Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit, Flexibilität, Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft. Alles andere kannst du lernen. Die sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe sind vielfältig und bieten dir die Basis für ein erfolgreiches Berufsleben. Eine duale Ausbildung bietet für alle besonders gute Perspektiven. Das liegt an der Kombination aus praktischer Ausbildung im Betrieb und theoretischem Knowhow in der Berufsschule. So lernst du genau das, was dir im Beruf tatsächlich weiterhilft.

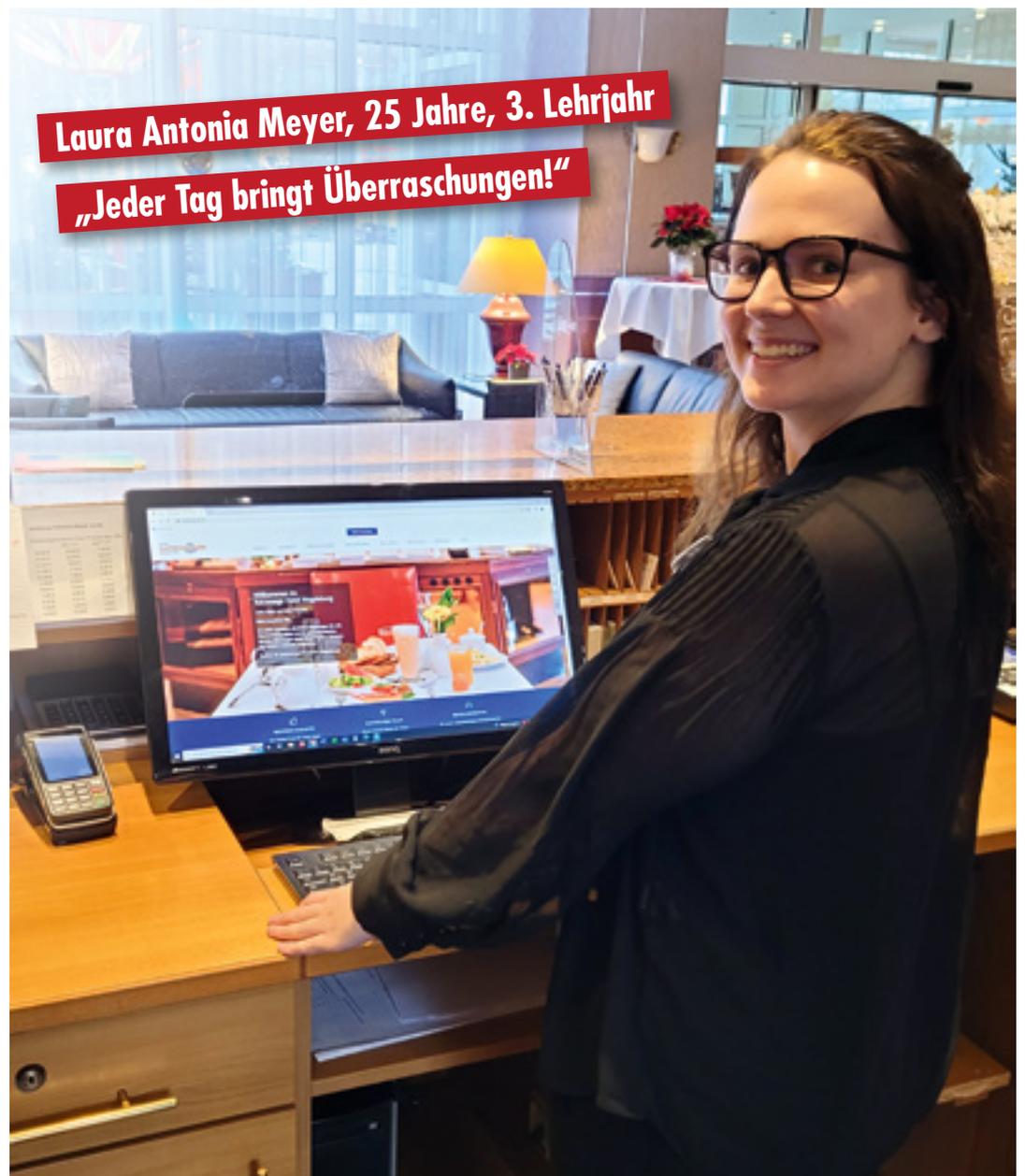
Deine Möglichkeiten

Leidenschaftlichen Gastgebern stehen alle Türen offen. In jungen Jahren vom Azubi zur Küchenchefin oder in die Hoteldirektion – kein ungewöhnlicher Weg in der Branche. Wer im Gastgewerbe ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, wird es überall schaffen: in der Heimatregion, in Deutschland und in der ganzen Welt.

HOTELFACH- MANN/-FRAU

Sie ist im dritten Lehrjahr und berichtet uns von ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hotel Ratswaage in Magdeburg:

LAURA ANTONIA MEYER





Vollständiger Name, Alter, Lehrjahr

Laura Antonia Meyer, 25
Jahre, drittes Lehrjahr.

Welchen Beruf lernst Du?

Ich erlerne den Beruf einer
Hotelfachfrau im Hotel Rats-
waage in Magdeburg.

Was lernt man in diesem Beruf?

In diesem Beruf lernt man die
verschiedensten Abteilungen
in einem Hotel kennen: Das
Verkaufsgespräch im Ser-
vice, der Empfang der Gäste
an der Rezeption oder die
Betreuung von Veranstaltun-
gen im Hotel – alle Bereiche
werden in der Ausbildung
durchlaufen.

Warum hast Du Dich für diesen Beruf entschieden?

Nachdem ich mit meinem

Studium Internationale Fach-
kommunikation und Überset-
zen unzufrieden war, habe
ich mich für eine Ausbildung
entschieden.

Dennoch gibt es eine große
Auswahlmöglichkeit, wel-
chen Beruf man erlernen
könnte. Mir ist es wichtig
eine Arbeit zu haben, bei der
ich in mehreren Bereichen ar-
beiten kann und wobei der
Arbeitsalltag nicht zur Routi-
ne wird.

Wie hast Du deine Ausbildungsfirma gefunden?

Eine Freundin hat mir das
Hotel Ratswaage in Magde-
burg als guten Ausbildungs-
betrieb empfohlen. Doch die
Internetseite vom Hotel war
dann der endgültige Aus-
schlaggeber. Dort konnte ich
alle Informationen und auch

die Vielfalt der Ausbildung
besser verstehen. Auch der
Bewerbungsprozess verlief
über die Webseite.

Welche Fähigkeiten sollte man bei diesem Berufs- wunsch mitbringen?

Wichtig sind Anpassungsfä-
higkeit, um schnell auf die
Gästewünsche reagieren zu
können und um sich in der
jeweiligen Abteilung zurecht
finden zu können. Des Weite-
ren ist Teamfähigkeit eine ge-
wünschte Eigenschaft sowie
Selbstständigkeit und Stress-
resistenz.

Wie soll Deine berufliche Karriere nach der Ausbil- dung weitergehen?

Ich würde gerne erstmal ein
bis zwei Jahre Berufserfah-
rung im Unternehmen sam-
meln und mir neue Wege

offenhalten. Genau festlegen
möchte ich mich noch nicht.

Wie lange lernst Du?

Meine Ausbildung dauert drei
Jahre. Es besteht die Möglic-
keit, auf zwei Jahre zu ver-
kürzen, wenn man als Schul-
abschluss die allgemeine
Hochschulreife erreicht hat.

Welche Tipps würdest Du künftigen Azubis in deinem Ausbildungsberuf geben?

Es ist nicht schlimm, Fehler zu
machen – jeder hat mal an-
gefangen. Die Ausbildung ist
nicht dazu da, um alles feh-
lerfrei zu beherrschen, son-
dern auch eine Möglichkeit,
um Erfahrungen zu sammeln.

Wie lautet Dein Slogan?

Jeder Tag bringt Überras-
chungen!



**HOTEL
7 SÄULEN**

WIR SUCHEN DICH!

**AUSBILDUNG zum
Hotelfachmann/Hotelfachfrau**

Ausbildung im Hotelfach (m/w/d)

Bist Du ein Verkauf-, Organisation- und Kommunikationstalent?
Möchtest Du unsere Gäste zufrieden und glücklich machen?
Bringst Du Teamfähigkeit, Ehrgeiz und Flexibilität mit?

Dann werde Teil unseres kleinen familiären Teams!

Wir bieten Dir eine abwechslungsreiche Ausbildung,
selbstständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
sowie geregelte Arbeitszeiten.

Hotel 7 Säulen GmbH
Ebertallee 66
06846 Dessau-Roßlau
☎ **0340/619620**

www.hotel-7-saeulen.de




*Starten Sie Ihre berufliche Laufbahn
als Teil eines engagierten Teams!*

Azubi gesucht!

Hotelfachmann (m/w/d)
Restaurantfachmann (m/w/d)
Koch (m/w/d)

• übertarifliche Entlohnung
• Wohnraum kann gestellt werden

**ZUM
Stein** RINGHOTEL WÖRLITZ

RINGHOTEL „ZUM STEIN“ WÖRLITZ
06785 Oranienbaum-Wörlitz · OT Wörlitz · Erdmannsdorffstr. 228
Telefon (034905) 500 · michael.pirl@hotel-zum-stein.de

WWW.HOTEL-ZUM-STEIN.DE



MODERNISIERTE AUSBILDUNGSBERUFE

Am 1. August 2022 wurden die Ausbildungen in Gastronomie, Hotellerie und Küche komplett aktualisiert. Stärker im Fokus stehen nun Trends, Teamwork, Digitales und Nachhaltigkeit.

Sieben Ausbildungsberufe

Es stehen sieben Berufe zur Wahl – darunter folgende mit dreijähriger Ausbildungsdauer:

- Hotelfachmann/-frau
- Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Koch/Köchin

Hinzu kommen zwei mit zweijähriger Ausbildungsdauer:

- Fachkraft für Gastronomie
- Fachkraft Küche

Neue Prüfungs- anforderungen

In allen dreijährigen Ausbildungsberufen gibt es eine gestreckte Abschlussprüfung in zwei Teilen. Außerdem wurden die Prüfungen so gestaltet, dass ein Fortsetzen der Ausbildung nach einem zweijährigen Beruf ebenso möglich ist wie die Zuerkennung eines zweijährigen Abschlusses bei nicht bestandener Abschlussprüfung im dreijährigen Beruf. Wenn du also eine Ausbildung zur Fachkraft Küche oder Gastronomie nach zwei Jahren abgeschlossen hast, kannst du danach die Ausbildung fortsetzen. Oder: Wenn du dich für eine dreijährige Ausbildung entscheidest und die Abschlussprüfung nicht bestehst, kannst du unter bestimmten Voraussetzungen einen der beiden zweijährigen Berufsabschlüsse anerkannt bekommen.

KOCH/ KÖCHIN

Alle Fragen rund um seine Ausbildung zum Koch in Zieglers Restaurant in Wörlitz beantwortet uns

MAX SCHERBAUM

Max Scherbaum, 18 Jahre, 3. Lehrjahr

„Kreativität ist auch gefragt.“



Fotos: Andreas Steidler (2)

Vollständiger Name, Alter, Lehrjahr

Max Scherbaum, 18 Jahre, drittes Lehrjahr.

Welchen Beruf lernst Du?

Ich lerne den Beruf Koch in Zieglers Restaurant in Wörlitz.

Was lernt man in diesem Beruf?

Man lernt viel über verschiedene Lebensmittel und wie



man diese zubereiten kann. Außerdem lernt man die unterschiedlichsten Garnituren kennen und kann damit verschiedene Gerichte zubereiten. Als Garnitur bezeichnen wir Köche unter anderem die Beilage oder Sauce eines Gerichtes, die Füllung einer Teigpastete oder die Einlage einer Suppe.

Warum hast Du Dich für diesen Beruf entschieden?

Weil ich es sehr interessant finde, einfache Lebensmittel weiter zu verarbeiten und leckere Gerichte und schmackhafte Garnituren daraus herzustellen.

Welche Fähigkeiten sollte man bei diesem Berufswunsch mitbringen?

Man sollte kreativ und ein Teamplayer sein. Und es ist wichtig, dass man mit Stress und Hektik umgehen kann.

Wie hast Du Deine Ausbildungsfirma gefunden?

Ich habe in diesem Restaurant zweimal ein Praktikum durchgeführt. Das hat mich überzeugt.

Wie lange lernst Du?

Meine Ausbildung dauert insgesamt drei Jahre.

Welche Tipps würdest Du künftigen Azubis in deinem Ausbildungsberuf geben?

Wer ein oder mehrere Praktika macht, findet dabei oft einen guten Betrieb, der zu einem passt. In einem guten Ausbildungsbetrieb lernt man dann auch viel.

Wie soll Deine berufliche Karriere nach der Ausbildung weiter gehen?

Zuerst möchte ich meine Ausbildung erfolgreich abschließen. Ich würde sehr gern in Zieglers Restaurant weiter als Koch tätig sein. Eventuell wechsle ich auch mal in ein anderes Restaurant, um mich beispielsweise weiterzubilden.



Wir suchen Dich!
DEINE AUSBILDUNG BEI UNS!

 **Zieglers Restaurant & Pension • Wörlitz**
(@zieglers_woerlitz) • Instagram-Fotos und -Videos

Gewinner Regionalgericht 2018 & 2019
Teilnehmer Finale Euro Skills 2021

Zieglers
Restaurant
& Pension

Neue Reihe 149a, 06785 Oranienbaum-Wörlitz
Telefon (034905) 308230, info@zieglers.de

www.zieglers.de

Natur-Pur-Hotel
WÖRLITZER HOF
Balance Genuss Natur

Wir suchen ab 1. August 2023

Auszubildende als

Köchin/Koch

(m/w/d)

Auszubildende als

**Restaurantfachfrau /
Restaurantfachmann**

(m/w/d)

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Landhaus Wörlitzer Hof GmbH
z. Hd. Herrn Richter
Wörlitzer Markt 96
06785 Oranienbaum-Wörlitz OT Wörlitz

E-Mail:
j.richter@woerlitzer-hof.de
Tel: +49-(0)34905-4110
Fax: +49-(0)34905-41122



ZUSATZQUALIFIKATIONEN WÄHREND DER AUSBILDUNG

Mit der Einführung der modernisierten Ausbildungsberufe am 01.08.2022 kamen auch so genannte Zusatzqualifikationen hinzu. Dadurch wird insbesondere für leistungsstarke und besonders motivierte Auszubildende und deren Ausbildungsbetriebe eine Spezialisierungsmöglichkeit geschaffen: Eine Weiterbildung schon während der Lehrzeit, mit eigener Prüfung und Zeugnis.

Cocktailmixer und Weinempfeher

Die Zusatzqualifikation steht Azubis folgender Fachrichtungen zu: Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Hotelfachleute, Fachleute für Systemgastronomie und Kaufleute für Hotelmanagement. Dabei lernst du, wie du Getränkeangebote erstellst, Cocktails und Longdrinks zubereitest und servierst, Betriebsabläufe organisierst und Getränke fachgerecht lagerst. Zusätzlich erhältst du Knowhow über Spirituosen und erfährst, wie du einen professionellen Weinservice durchführst.

Zusatzpower für die grüne Küche

Die Zusatzqualifikation „vegetarische & vegane Küche“ ist exklusiv für Koch-Azubis entwickelt worden. Dabei lernst du, wie du vegetarische und vegane Menüs zubereitest und wie du mit Alternativen zu Fleisch, Eiern, Käse und Milch arbeitest. Auch die Berücksichtigung von Saisonalität, Nachhaltigkeit und Regionalität beim Einkauf sowie die Beratung von Gästen unter Beachtung individueller Ernährungswünsche sind Teil der Zusatzqualifikation.

FACHMANN/-FRAU UND WEIN

NGOC ANH HOANG ist im dritten Lehrjahr und erzählt uns alles über ihre Ausbildung im Flair Hotel Deutsches Haus in Arendsee.

Ngoc Anh Hoang, 22 Jahre, 3. Lehrjahr

„Ich liebe den direkten Umgang mit Menschen.“





AU FÜR RESTAURANTS ANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Vollständiger Name, Alter, Lehrjahr

Ngoc Anh Hoang, 22 Jahre, drittes Lehrjahr.

Welchen Beruf lernst Du?

Ich erlerne den Beruf der Restaurantfachfrau (seit dem 01.08.2022 gilt die neue Bezeichnung Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie).

Was lernt man in diesem Beruf?

Wir lernen, die Tische zu decken und zu dekorieren. Außerdem geht es um den Empfang der Gäste. Entsprechend der individuellen Wünsche lernen wir Empfehlungen von der Karte nebst

den passenden Getränken zu geben. Auch das Aufnehmen der Bestellung, das Servieren und das Erstellen der Rechnung gehören zum Berufsbild. Als Restaurantfachfrau bin ich auch in die Vorbereitung von besonderen Veranstaltungen mit eingebunden. Ich mag besonders die Arbeit an der Bar und das Mixen von Getränken.

Warum hast Du Dich für den Beruf entschieden?

Ich liebe den direkten Umgang mit Menschen. Es macht mir Spaß, den Gästen gutes Essen und Getränke zu empfehlen und ihnen so, den Besuch im Restaurant zu einem schönen Erlebnis zu machen.

Welche Fähigkeiten sollte man bei diesem Berufswunsch mitbringen?

Man muss gut auf Menschen eingehen können. Wichtig sind Freundlichkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität bei den Arbeitszeiten.

Wie hast Du Deine Ausbildungsfirma gefunden?

Erste Vorbereitungen für die Arbeit in Deutschland gab es schon mit einem Sprachkurs in Vietnam. Über ein Projekt mit dem DEHOGA Sachsen-Anhalt bin ich dann nach Deutschland gekommen. Nach einem weiteren Sprachkurs hat der DEHOGA Sachsen-Anhalt den Kontakt mit meinem Ausbildungsbetrieb hergestellt.

Wie lange lernst du?

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

Welche Tipps würdest Du künftigen Azubis in Deinem Ausbildungsberuf geben?

Habt Interesse an der Arbeit mit Menschen. Freundlichkeit und Flexibilität sind wichtige Voraussetzungen.

Wie soll Deine berufliche Karriere nach der Ausbildung weitergehen?

Zunächst möchte ich zwei Jahre arbeiten. In dieser Zeit möchte ich weitere Erfahrungen sammeln und darüber nachdenken, ob ich meinen Meister machen oder sogar ein Studium beginnen werde.



Hotel „Deutsches Haus“****
Zimmer mit Dusche, WC, TV und Telefon



Wir bilden aus:
Koch/Köchin (m/w/d)
und
Fachmann für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

Friedensstraße 89 und 91
39619 Arendsee
Tel. 03 93 84-25 00 oder -97 30
www.dh-arendsee.de

DU BIST:

- ✓ FREUNDLICH & OFFEN
- ✓ SERVICEORIENTIERT
- ✓ STETS ORGANISIERT

JETZT BEWERBEN

WIR BILDEN AUS (m/w)

- KOCH/ KÖCHIN
- HOTEL- & RESTAURANTFACHLEUTE
- FACHKRAFT FÜR GASTGEV

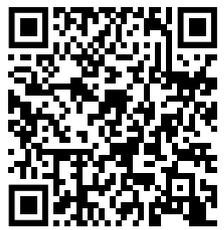
GASTSTÄTTE „ZUR GARTENLAUBE“
QUERFURTER STR. 1, 06217 MERSEBURG





JAHRESWECHSEL?
JOB WECHSEL!

Werde Teil des Teams und starte als Quereinsteiger, Facharbeiter und Azubi bei uns durch!





ALLE INFOS AUF EINEN BLICK

Welcher Beruf passt zur mir? Was ist besonders bei den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie? Und was macht eigentlich eine Fachkraft Küche? Antworten auf diese Fragen und viele weitere findest du auf der Website www.dehoga-ausbildung.de – mit wenigen Klicks, schnell und unkompliziert.

Das Online-Portal des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) stellt die sieben Ausbildungsberufe im Detail vor und informiert dich zu Voraussetzungen, Weiterbildungsmöglichkeiten, Prüfungsmodalitäten und Aufstiegschancen. Auch Azubis selbst kommen zu Wort und erklären dir, was ihre Motivation für eine Karriere in der Branche war und was ihnen an der Ausbildung besonders gut gefällt.

Weitere Websites

Detaillierte Informationen zu attraktiven Weiterbildungsmöglichkeiten und spannenden Karrierewege findest du auf www.dehoga.de.

Wer sich für eine Ausbildung als Köchin bzw. Koch interessiert, findet beim Landesverband der Köche Mitteldeutschland nützliche Infos. Er vereint unter seinem Dach die verschiedenen Köchevereine aus Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Er betreibt die Öffentlichkeitsarbeit für den Berufsstand der Köche/Köchinnen und fördert die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Wirtschaft. Seit 2014 veranstaltet der Landesverband zweimal im Jahr mit großem Erfolg ein Jugendcamp. Mehr Infos unter www.lvmd.cooking

KAUFMANN FÜR HOTELMAN

KIRILL ZURAVKIN hat vergangenen Sommer mit seiner Ausbildung zum Kaufmann für Hotelmanagement im Hotel und Restaurant „Weißer Hirsch“ in Wernigerode begonnen.



Kirill Zuravkin, 22 Jahre, 1. Lehrjahr

„Ich arbeite da, wo andere Urlaub machen.“

Vollständiger Name, Alter, Lehrjahr

Kirill Zuravkin, 22 Jahre, erstes Lehrjahr.

Welchen Beruf lernst Du?

Ich erlerne den Beruf Kaufmann für Hotelmanagement im Hotel und Restaurant „Weißer Hirsch“ in Wernigerode. Ich habe am 1. August 2022 mit meiner Ausbildung begonnen. Vorher hatte ich die Möglichkeit, in dem Betrieb ein Schnupper-Prakti-

kum zu machen. Das bestärkte meinen Wunsch für diesen Beruf.

Was lernt man in diesem Beruf?

Die Ausbildung beinhaltet die Bereiche Rezeption und Empfang sowie Bürotätigkeiten. Zu den Aufgaben gehören Beratung und Betreuung der Hotelgäste, Check-in und Check-out, Arbeit am Telefon, allgemeine Büroorganisation, Tages- und Monatsabrech-

nungen, Kassenverwaltung, Inventuren, Statistiken, Erstellung von Arrangements sowie Marketing und Verkauf. Ich lerne den Umgang mit moderner Kommunikationstechnik und arbeite am Empfang mit der international anerkannten Hotelsoftware Oracel.

Warum hast Du Dich für den Beruf entschieden?

Die Branche hat mich sehr interessiert. Außerdem wollte ich gern einen Beruf lernen,



N/-FRAU MANAGEMENT

der abwechslungsreich und spannend ist und in Zukunft eine Perspektive hat.

Eine Ausbildung in der Gastronomie mag vielleicht hart erscheinen, aber danach habe ich eine Vielzahl an Möglichkeiten, in welchem Bereich und wo ich arbeiten möchte. Ich kann in verschiedenen Städten und Ländern arbeiten, in Urlaubsgebieten, am Meer oder auf Kreuzfahrtschiffen. Somit kann ich die Welt bereisen und viele Erfahrungen sammeln. Außerdem kann ich auch innerhalb der Branche in verschiedenen Bereichen tätig

werden und habe Abwechslung, wenn ich das möchte. Durch die Schichtarbeit kann ich private Termine wahrnehmen, ohne dafür Urlaub zu nehmen, dadurch bin ich sehr flexibel.

Welche Fähigkeiten sollte man bei diesem Berufswunsch mitbringen?

Für den Beruf sollte man über ein freundliches und korrektes Auftreten verfügen. Man sollte sich gut schriftlich und mündlich ausdrücken können. Weiterhin ist Teamfähigkeit eine Voraussetzung, da man mit Kollegen und Gästen zu tun hat.

Wie hast Du Deine Ausbildungsfirma gefunden?

Der Weiße Hirsch als Hotel war mir bereits bekannt und durch den guten Ruf dieses Hauses war für mich schnell klar, dass ich dort meine Ausbildung machen möchte.

Wie lange lernst Du?

Meine Ausbildung dauert drei Jahre. Bei guten Leistungen im Betrieb und in der Berufsschule ist eine Verkürzung auf zweieinhalb Jahre möglich. Nach Abschluss dieser Ausbildung ist die Möglichkeit gegeben, innerhalb von einem Jahr einen zweiten Beruf in der Hotel- und Gastronomie-Branche zu erlernen.

Welche Tipps würdest Du künftigen Azubis in Deinem Ausbildungsberuf geben?

Mit der Ausbildung legt man den Grundstein für sein Berufsleben. Daher sollte man sich den Betrieb, in dem man seine Ausbildung machen möchte, genau anschauen und mit Freunden und Bekannten darüber reden. Viel-

leicht kennt jemand jemanden, der zum Beispiel in dem Betrieb gearbeitet hat oder ähnliches.

Ich habe den Betrieb ausgewählt, da das Hotel in der Ausbildung sehr gut ist. Es wurde auch schon mit dem Bildungspreis der IHK ausgezeichnet. Zudem haben viele Auszubildende dieses Betriebes bei Wettkämpfen immer gute Plätze belegt.

Wie soll Deine berufliche Karriere nach der Ausbildung weitergehen?

Ich plane noch nicht sehr weit voraus, da ich erst im ersten Ausbildungsjahr bin.

Nach meinem erfolgreichen Abschluss stehen mir alle Möglichkeiten innerhalb des Hotelfachs offen – auch international. Bei gutem Abschluss ist eine Übernahme vom Hotel möglich.

Wie lautet Dein Slogan?

Ich arbeite dort, wo andere Urlaub machen.



WWW.HKK-WR.DE



STARTE MIT UNS IN DEINE BERUFLICHE LAUFBAHN!

WIR BILDEN AUS (M/W/D):

Hotelfachmann | Hotelfachfrau
Koch | Köchin
Fachmann/-frau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie
Kaufmann/-frau für Hotelmanagement

1. Lehrjahr 1.000 €

2. Lehrjahr 1.100 €

3. Lehrjahr 1.200 €

RUF AN UND BEWIRB DICH JETZT

03943 941-0 ODER AN BEWERBUNG@HKK-WR.DE

Z.H. BJÖRN ROSENBERG (HOTELDIREKTOR)



FÖRDERPROGRAMM FÜR AZUBIS MIT MIGRATIONSGESCHICHTE

Mit 41.500 Auszubildenden ist die Hotel- und Gastronomiebranche eine der größten Ausbildungsbranchen in Deutschland. Junge Menschen mit Migrationsbiografie stellen dabei einen wichtigen Anteil von Auszubildenden dar und tragen wesentlich zur Vielfalt und Gastfreundschaft der Branche bei. In dem einjährigen Mentoringprogramm „Ausbildung macht VIELfalt!“ bekommen rund 30 ausgewählte Auszubildende, so genannte Mentees, Einblicke in den Berufsalltag der Mentorinnen und Mentoren, die in wichtigen Positionen des Gastgewerbes arbeiten.

Was erwartest dich als Mentee?

- Hilfe in deiner beruflichen Entwicklung und Karriereplanung durch erfahrene Führungskräfte aus der Branche
- Teilnahme an wichtigen Branchenevents, bei denen Gastronomen die neuesten Trends erfahren und wichtige Kontakte für Karrierenetzwerke knüpfen.
- Teilnahme an Workshops, die dir als hybrides Format und mit exzellenten Coaches und Trainern der Branche tiefgreifende Kenntnisse vermitteln

Austausch dank Netzwerk

Besonders in der Ausbildungsphase wird der aktive Austausch zwischen den Teilnehmenden des Programms und dem großen GEH DEINEN WEG-Netzwerk des Stipendienprogramms der Deutschlandstiftung Integration gefördert. Hierdurch kannst du dich mit Personen austauschen, die aufgrund ihres Migrationshintergrunds privat und beruflich ähnliche Erfahrungen machen konnten.

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Alles über ihre Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie im Luther-Hotel in Wittenberg erzählt uns **VANESSA HILL**

Vanessa Hill, 20 Jahre, 2. Lehrjahr

„Gute Umgangsformen sind wichtig.“





Vollständiger Name, Alter, Lehrjahr

Vanessa Hill, 20 Jahre, zweites Lehrjahr.

Welchen Beruf lernst Du?

Ich lerne den Beruf Fachkraft für Gastronomie im Luther-Hotel im Zentrum der Lutherstadt Wittenberg.

Was lernt man in diesem Beruf?

Hotelfachleute planen Arbeitsabläufe im Hotel, betreuen und beraten Hotelgäste und sorgen für deren Wohlergehen. Beispielsweise nimmt man Bestellungen entgegen, serviert Speisen und Getränke, richtet die Gästezimmer

her, bedient im Restaurant und an der Bar. Außerdem lernt man das Dekorieren von Gasträumen, Tischen und Büffets.

Warum hast Du Dich für diesen Beruf entschieden?

Fast meine ganze Familie war und ist in der Gastronomie tätig und ich selbst habe auch schon Erfahrungen bei Minijobs machen können. Das hat mir sehr zugesagt und daher habe ich mich für diese Ausbildung entschieden.

Welche Fähigkeiten sollte man bei diesem Berufswunsch mitbringen?

Man sollte Freundlichkeit, Teamfähigkeit, Verlässlichkeit, ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen mitbringen.

Wie hast Du Deine Ausbildungsfirma gefunden?

Durch meinen Bildungsträger bin ich auf das Luther-Hotel gekommen und darf hier meine praktische Ausbildung absolvieren.

Wie lange lernst Du?

Ich lerne zwei Jahre.

Welche Tipps würdest du künftigen Azubis in deinem Ausbildungsberuf geben?

Meine Tipps für künftige Azu-

bis sind: Egal wie stressig es manchmal ist, man sollte immer einen klaren Kopf behalten. Wenn man Fragen hat, diese einfach stellen und keine Angst haben. Es möchten alle nur das Beste für die Azubis. Und auch, wenn es manchmal nicht einfach ist, sollte man immer freundlich und nett zu den Gästen sein.

Wie soll deine berufliche Karriere nach der Ausbildung weiter gehen?

Ich möchte nach meiner jetzigen Ausbildung noch ein weiteres Jahr zur „Restaurantkauffrau“ machen und werde auch nach meinem Abschluss in der Gastronomie bleiben.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Mitteldeutsche Verlags- und Druckhaus GmbH
Delitzscher Straße 65
06112 Halle (Saale)
Geschäftsführer:
Marco Fehrecke
Produkt-Gesamtverantwortung:
Reiner Becker

Druck:
Möller Pro Media GmbH
Zeppelinstraße 6
16356 Ahrensfelde OT Blumberg
Foto Titelseite:
Andreas Stedtler
Fotos Rückseite:
Denis Siebert,
Andreas Stedtler (4)

Auflage:
34.500 Exemplare
Anzeigen:
Media Mitteldeutschland GmbH
Delitzscher Straße 65
06112 Halle (Saale)
Verantwortlich lokal: Steffen Schulle, Verantwortlich national: Sebastian Mühlenkamp

Konzept/Layout/Redaktion:
MaM Mediaagentur
Mitteldeutschland GmbH
Fiete-Schulze-Straße 3
06112 Halle (Saale)
V.i.S.d.P.:
Susanne Kiegeland,
Julia Lemke

MEDIENHELDWERDEN.DE

KEINER
IST
TALENTFREI!

KENNE DEIN TALENT,
FINDE DEINE
AUSBILDUNG.

Mediengruppe
Magdeburg

MEDIENGRUPPE
Mitteldeutsche Zeitung



Du bist aufgeschlossen,
aufmerksam und arbeitest gern
im Team? Dann bist du genau
richtig bei uns!

Wir bilden aus (m/w/d):

- Hotelfachfrau/-mann
- Fachfrau/-mann für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie
- Koch/Köchin.

Radisson Blu Fürst Leopold Hotel Dessau
Personalabteilung
Friedensplatz 30, 06844 Dessau-Roßlau
Telefon +49(340) 25 15 71
Info.des02@gchhotelgroup.com



Schützenhaus Kemberg

Restaurant • Biergarten • Pension

Schützenplatz 1
06901 Kemberg
Tel: 034921/ 61 46 56

Öffnungszeiten: _____
Mi- Sa: ab 12:00 Uhr
Sonntag: 11:30 – 15:00 Uhr

Sieger im „Regionalmenü“
Wettbewerb 2022

Wir bilden aus.

Im Restaurantfachbereich
und im Küchenbereich

Jederzeit!

Info und Bewerbung unter:
034921/614656





**AUFSTIEGSMÖGLICHKEITEN
IN HOTEL UND
GASTRONOMIE**

Du denkst mit einer Ausbildung wären deine Aufstiegschancen bereits vorbei? Weit gefehlt! Das Hotel- und Gastrogewerbe stellt nämlich ein vielseitiges, abwechslungsreiches Berufsfeld dar, das eine ganze Reihe an Weiterbildungsmöglichkeiten bietet, um Kenntnisse und Kompetenzen sowie auch Gehaltsaussichten zu verbessern.

Koch/Köchin

Als gelernter Koch beginnst du deine Laufbahn als Commis de Cuisine und sammelst Berufserfahrung auf verschiedenen Posten im In- oder Ausland. Anschließend bietet sich dir die Möglichkeit den weiteren Werdegang beispielsweise zum Küchenmeister, Diätkoch, Vollwertkoch oder in der weltweiten Produktentwicklung zu bestreiten.

Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

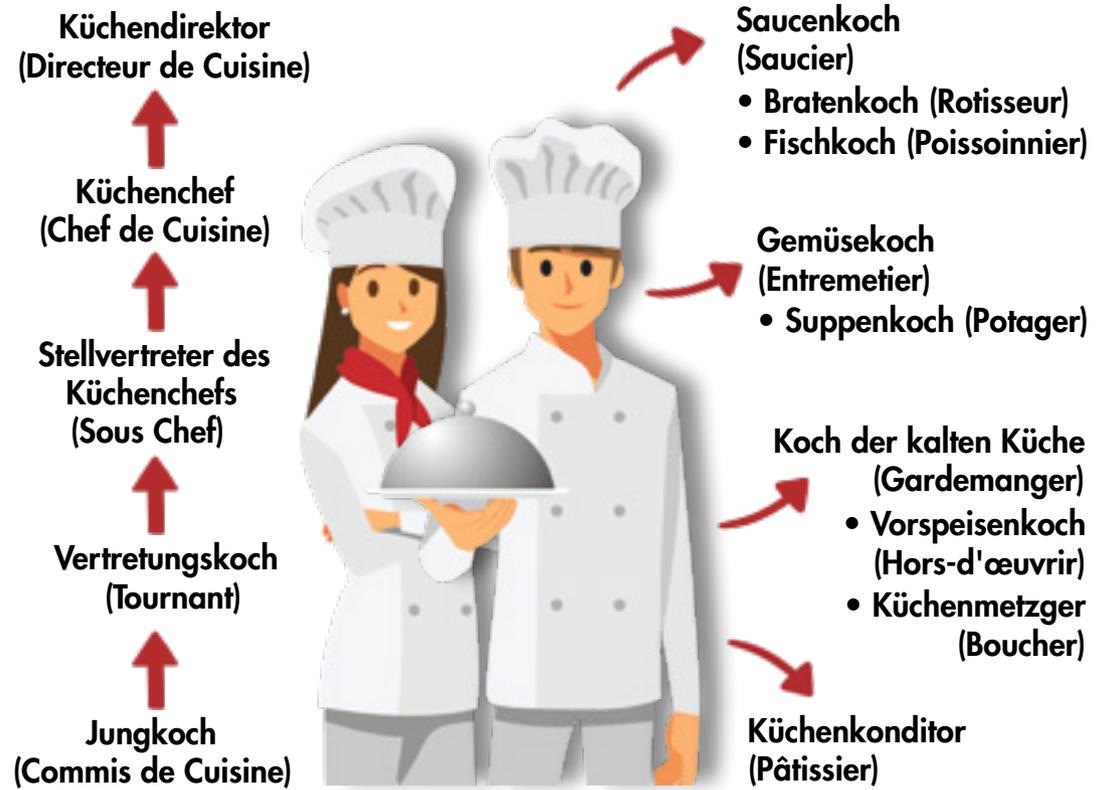
Nach der Ausbildung starten Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oft als Commis de Rang. Anschließend sind ebenfalls weitere Spezialisierungen möglich, z. B. in den Bereichen Bar oder Wein. Auch in der Weiterentwicklung zur Restaurantleitung, Food und Beverage-Manager oder Bankettleiter stehen dir spannende Tätigkeitsfelder offen.

Hotelfachmann/-frau

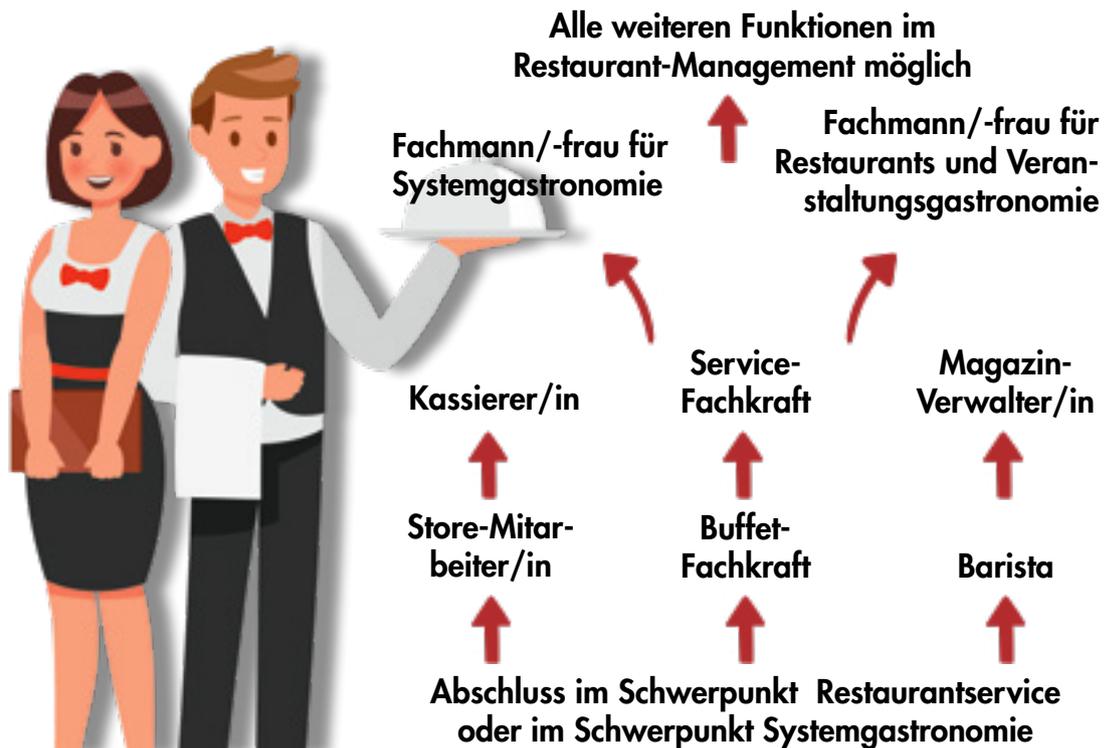
Hotelfachleute übernehmen nach der Ausbildung oft leitende Positionen diverser Abteilungen im In- oder Ausland. Mit der richtigen Weiterbildung beispielsweise zum Hotelmeister, Fachwirt im Gastgewerbe oder einem Hochschulstudium kann dein Ziel sogar bis zur Hotelleitung reichen.

ZUKUNFTSCHANCEN

KOCH / KÖCHIN



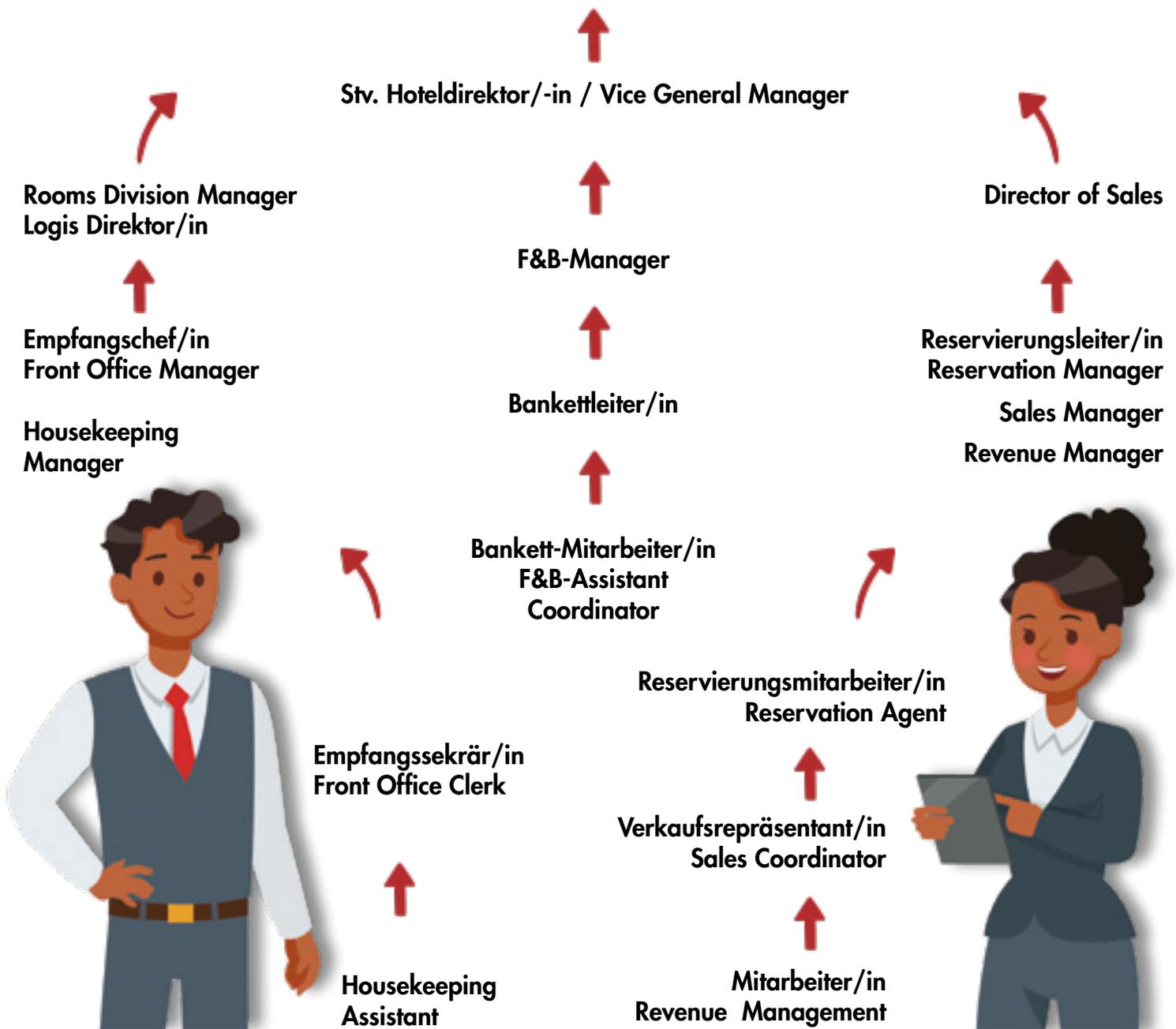
FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE





HOTELFACHMANN/-FRAU

Selbstständige/r Unternehmer/in / Area Director General Manager / Hoteldirektor/in



Grafiken: bitontawan02 - stock.adobe.com; yindee - stock.adobe.com; yindee - stock.adobe.com; wanchana - stock.adobe.com

Werdet die TELLERDESIGNER und MULTITALENTE von morgen

- Ausbildungsberufe:**
- ✓ Hotelfachfrau / -mann
 - ✓ Fachkraft für Restaurant und Veranstaltung
 - ✓ Fachkraft Gastronomie
 - ✓ Köchin / Koch

Ausbildungsstart: August

Ihr seid: motiviert, wissbegierig & habt Lust auf die Hotellerie

Wir bieten: eine tarifliche Ausbildungsvergütung, eine professionelle Ausbildung & ein junges, dynamisches Team

Bewerbt Euch jetzt unter: bewerbung@luther-hotel-wittenberg.de

Startet
jetzt Eure
Ausbildung im
Luther-Hotel!



WIR BIETEN
ZUKUNFTS
CHANCEN
IN HOTEL UND
GASTRONOMIE



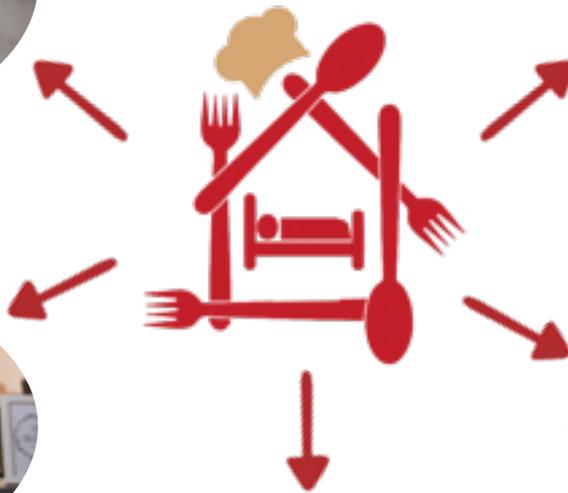
Koch/Köchin



Kaufmann/-frau für
Hotelmanagement



Hotelfachmann/-frau



Fachkraft für Gastronomie



Fachmann/-frau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie



Zukunft mit Geschmack



Die Gästestars - Branche voller Chancen