



DAS BIETEN WIR DIR

- 3 Jahre Ausbildung mit Beginn zum 1. August/ 1. Februar in allen Abteilungen des Hotels
- abwechslungsreicher Job in einem Vier Sterne Superior Hotel
- Übertarifliches Gehalt
- 27 Tage Jahresurlaub
- Passgenaue Uniform und Reinigungs-Service
- Ein Dauerparkticket für unsere eigene Tiefgarage
- Bei Bedarf ein Zimmer in einer unserer Personal-WGs in Starnberg

BENEFITS

- Regelmäßige Personalfeiern und -Incentives
- 30% Personalrabatt in unseren drei F&B-Outlets
- Family- & Friends-Raten in über 120 Partnerhotels

AUSZEICHNUNGEN

Das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg steht für Qualität auf höchstem Niveau. Das Gourmetrestaurant Aubergine wurde seit 2014 jährlich mit dem Guide Michelin ausgezeichnet. Zudem wurde das Hotel wiederholt als bestes Certified Business Hotel Bayerns ausgezeichnet.

DEINE AUFGABEN

- Mitarbeit im Tagesgeschäft gemäß Dienstplanung und -Anweisung
- Führen von Berichtsheft und Dokumentation der täglichen Arbeitszeit
- Besuch der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München
- Teilnahme an monatlich stattfindenden Auszubildenden-Meetings und -Exkursionen
- Feedback-Gespräche bei Abteilungswechsel mit dem jeweiligen Abteilungsleiter

DAS BRINGST DU MIT

- Volljährigkeit
- Hauptschulabschluss
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Gute Englischkenntnisse

DEINE ZIELE

- Vermittlung aller Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan
- Breitgefächertes Grundwissen in allen operativen Bereichen eines Hotels
- Die Fähigkeit, sich schnell eine Übersicht zu verschaffen & abteilungsübergreifende Flexibilität
- Erfolgreiche Teilnahme an Meisterschaften für gastgewerbliche Ausbildungsberufe
- Sehr gutes Bestehen der schriftlichen und praktischen Abschlussprüfungen
- Anschließende Übernahme in ein Festangestelltenverhältnis

UNSERE KONTAKTDATEN

Sarah Wudy
Human Resources
Telefon: 08151/4470 167
E-Mail: bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de