



*Ausbildung zur
Restaurantfachkraft (m/w/d)*

DAS BIETEN WIR DIR

- 3 Jahre Ausbildung mit Beginn zum 1. August/
1. Februar im Restaurant-, Veranstaltungs- und Bar-
Service sowie der Küche
- abwechslungsreicher Job in einem Vier Sterne
Superior Hotel
- Willkommensprämie EUR 500 netto bei bestandener
Probezeit
- 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

Klassisch-bodenständige Gerichte in stilvollem Ambien-
te. Hochwertige Zutaten aus der Region und exzellenter
Service an 365 Tagen im Jahr bilden die Basis für kulinari-
sche Erlebnisse im Restaurant Oliv's.

DEINE AUFGABEN

- Mitarbeit im Tagesgeschäft gemäß Dienstplanung
und -Anweisung
- Führen von Berichtsheft und Dokumentation der täg-
lichen Arbeitszeit
- Besuch der Städtischen Berufsschule für das Hotel-,
Gaststätten- und Braugewerbe München
- Teilnahme an monatlich stattfindenden Auszubilden-
den-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
- Service in der Sternegastronomie
- Umfassende Weinkunde
- Erfolgreiche Teilnahme an Meisterschaften für gast-
gewerbliche Ausbildungsberufe
- Sehr gutes Bestehen der schriftlichen und prakti-
schen Abschlussprüfungen
- Anschließende Übernahme in ein Festangestellten-
verhältnis als Commis de Rang

UNSERE KONTAKTDATEN

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

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

