



Ausbildung in der Hotellerie

*Deine Chance
Dein Tor zur Welt*

Bewirb Dich jetzt!



*Ihre Gastgeber in Naumburg
und der Saale - Unstrut Region*



Wir stellen uns vor



Hotel Zur Alten Schmiede

4 Sterne Haus
60 Zimmer und Suiten
1 Restaurant
Bankett und
Tagungsmöglichkeiten



Hotel Stadt Aachen

3 Sterne Haus
41 Zimmer und Suiten
1 Restaurant
1 Gewölbekeller für
Veranstaltungen



Hotel Stadt Naumburg

Garni-Haus
68 Zimmer und Suiten
1 Ferienwohnung

Warum die CK Domstadt-Hotels?

Die CK Domstadt-Hotels sind ein individuell geführter Hotelbetrieb mit drei Häusern unterschiedlicher Kategorien und Standorten in Naumburg.

Als Hotelbetrieb zeichnen wir uns besonders durch flache Hierarchien, individuellen Entwicklungsmöglichkeiten, eine angenehme Atmosphäre und Abwechslungsreichtum aus.

Weiterhin bieten wir unseren Auszubildenden nach erfolgreich bestandener Abschlussprüfung die Möglichkeit der Weiterbeschäftigung in unserem Unternehmen, um so sich weiterqualifizieren zu können.

Wir bieten

- eine fundierte Ausbildung
- Arbeiten in unterschiedlichen Abteilungen der Hotels
- Ausflüge und regionale Schulungen
- Trainings für Deine Abschlussprüfung

**Bewirb Dich jetzt - gerne auch für ein Praktikum -
und sende Deine Bewerbung an:**

CK Domstadt-Hotels GmbH & Co. KG

Frau Annett Pöhlandt

Lindenring 36

06618 Naumburg

E-Mail: bewerbung@ck-domstadt-hotels.de

Tel.: 03445 - 26 10 80

www.ck-domstadt-hotels.de

HOTELFACHMANN/-FRAU

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Abschluss der Mittelschule oder höher
- Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit
- Flexibilität, Organisationstalent
- Gute Umgangsformen
- Freude am Umgang mit Menschen
- Fremdsprachen von Vorteil

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsort / Berufsschule:

- Praktische Ausbildung im Betrieb
- Theoretische Ausbildung in der Berufsschule
- Blockunterricht (1 Woche) Berufsschule Weißenfels

Ausbildungsinhalte:

- Servieren von Speisen und Getränken
- Gästezimmer herrichten und kontrollieren
- Umsetzung von Marketingmaßnahmen
- Gästeempfang und -beratung
- Verkaufsgespräche führen
- Veranstaltungen planen und organisieren

Karrierechancen:

Durch die vielseitige Ausbildung können Hotelfachleute nach der Ausbildung in unterschiedlichen Abteilungen tätig werden. Ob Etage, Restaurant, Rezeption, Reservierung, Verkauf, Bankett oder Verwaltung.

National und international können sie bis zum Abteilungsleiter oder sogar Direktor aufsteigen.

Fortbildungsmöglichkeiten:

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- geprüfter Hotelbetriebswirt
- Meisterkurs (Hotelmeister)
- Duales Studium (Bachelor)

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Abschluss der Mittelschule oder höher
- Teamfähigkeit, schnelle Auffassungsgabe • Flexibilität, Organisationstalent
- Gute Umgangsformen
- Freude am Umgang mit Menschen
- Fremdsprachen von Vorteil

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsort / Berufsschule:

- Praktische Ausbildung im Betrieb
- Theoretische Ausbildung in der Berufsschule
- Blockunterricht (1 Woche) Berufsschule Weißenfels

Ausbildungsinhalte:

- Servieren von Speisen und Getränken
- Aneignung umfassender Kenntnisse zu Getränken, Speisen und Serviceformen
- Umsetzung von Servicemaßnahmen
- Gästeempfang und -beratung
- Vorbereitung von Veranstaltungsräumen

Karrierechancen:

Nach der Ausbildung können Restaurantfachleute in den Abteilungen Restaurant, Bar oder Bankett tätig werden. Von Positionen wie Commis de Rang oder Chef de Rang bis hin zum Restaurant- bzw. Abteilungsleiter oder sogar Gastronomischen Leiter eines Betriebes stehen viele Türen offen.

Fortbildungsmöglichkeiten:

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- geprüfter Hotelbetriebswirt
- Meisterkurs (Restaurantmeister)
- Sommelier, Barista, Barkeeper

KOCH/KÖCHIN

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Abschluss der Mittelschule oder höher
- Teamfähigkeit
- Flexibilität, Organisationstalent
- Kreativität und handwerkliches Geschick
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsort / Berufsschule:

- Praktische Ausbildung im Betrieb
- Theoretische Ausbildung in der Berufsschule
- Blockunterricht (1 Woche) Berufsschule Weißenfels

Ausbildungsinhalte:

- Küchengeräte einsetzen und richtig nutzen
- Vor- und Zubereitung von Nahrungsmitteln
- Gästeberatung und -betreuung
- Regionale, saisonale & internationale Produktkenntnisse
- Präsentation von Buffets und Tellergerichten
- Hygiene, Allergene & Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Karrierechancen:

Ob im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff - nach der Ausbildung als Koch gibt es viele Optionen.

Zu Beginn oft als Commis de Cuisine angestellt sind Aufstiegschancen bis hin zum Küchendirektor möglich. Das Arbeitsumfeld kann dabei variieren, zum Beispiel in einem Restaurant, einem Hotel, einer Großkantine oder bei einem Event-Caterer.

Fortbildungsmöglichkeiten:

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- geprüfter Hotelbetriebswirt
- Meisterkurs (Küchenmeister)
- geprüfter Diätkoch