

WAS MACHT EIGENTLICH...

Was macht eigentlich...

...EIN #HOFAZUGBRÜCKI AN DER REZEPTION

„Ich betreue die Gäste beim Check-In und Check-Out. Oft kommen Gäste mit Fragen zu uns, da sind wir sozusagen der Wegweiser für alle. Auch bearbeite ich E-Mails und Gäste-anfragen, versende Hausprospekte und schreibe Menükarten für das Restaurant. Unser Haus hat ein tolles Team und es macht Spaß hier zu arbeiten. Die Ausbildung als Hotelfachfrau ist sehr abwechslungsreich, ich lerne viel fürs Leben und begegne täglich neuen Menschen.“

(Auszubildende zur Hotelfachfrau, 3. Lehrjahr)



...EIN #KOCHAZUGBRÜCKI?

„Ich bereite Fleisch- und Fischwaren zu, koche Saucen ein und kümmere mich um den Aufbau und das Anrichten des Buffets. Auch die Umsetzung von à la carte Gerichten gehört zu meinen Aufgaben. In der Küche kann man seiner Kreativität beim Zubereiten der Speisen freien Lauf lassen. Außerdem ist es spannend, neue Kreationen zu entwickeln. Auch finde ich toll, dass in der Küche alle Hand in Hand arbeiten. Das ist wichtig, denn nur so kann der Ablauf gut funktionieren.“

(Auszubildender zum Koch, 3. Lehrjahr)

BEWERBE DICH GLEICH!

Willkommen im Team!

DAS HAST DU DRAUF?!

Du hast Lust auf Abwechslung? Hast gerne mit Menschen zu tun. Bist freundlich und kommunikativ. Teamfähig. Verfügst über Einsatzbereitschaft und Flexibilität? Schön. Alles andere kannst du lernen!

DIE ZUGBRÜCKE HAT ALS ARBEITGEBER VIEL ZU BIETEN!

- Coole Dienstplan-App mit einfacher Beantragung deiner Frei- und Urlaubswünsche
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Kostenfreie Nutzung des Fitnessstudios und der Fitnesskurse
- Mitarbeiterschwimmen
- Sonderpreise im Beauty Spa
- Lust auf Bowling und Pizza? Du bekommst Personalrabatt in unserem Restaurant und im BREXX, unserer jungen Pizzeria gegenüber
- Gratis WLAN während deiner Pausen
- Du möchtest günstig in den Urlaub fahren? Dann übernachte in einem von über 500 kooperierenden Hotels im In- und Ausland mit einer vergünstigten Rate!

NOCH UNSICHER?

Erstmal nur Schnuppern? Kein Problem, dann mache doch ein Praktikum bei uns! Ob Pflichtpraktikum, Orientierungspraktikum oder freiwillig - wir bieten ganzjährig in den Ausbildungsberufen Hotelfachmann/frau, Restaurantfachmann/frau, Koch/Köchin oder Fachkraft im Gastgewerbe Praktika und Hospitationen an.

LUST AUF HOTEL BEKOMMEN?

Dann gleich bewerben! Per Post, Anruf oder Email. Beißt nicht: Sonja Geske, Direktionsassistentin
Telefon: 02624 - 105 632 | job@zugbruecke.de

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

Hotel ZUGBRÜCKE Grenzau GmbH | Brexbachstraße 11-17
56203 Höhr-Grenzhausen | Telefon: 02624/1050
www.zugbruecke.de



WERDE AUCH DU EIN #AZUGBRÜCKI

AUSBILDUNG IN DER ZUGBRÜCKE. MEHR ALS DU DENKST.

Unsere #Azugbrückis sind vom ersten Tag an voll mit dabei!

Das sind wir: Ein **** Superior Privathotel in Höhr-Grenzhausen. 137 Zimmer. Wellness auf 3 Etagen mit Saunen, Fitness, Schwimmbad, Whirlpool, Beauty Spa und vielem mehr. 14 Tagungsräume. 2 Restaurants. Eine lässige Bar. Und das BREXX mit Pizza, Craftbeer und 7 Bowlingbahnen. Die große Tischtennishalle für Profis und Sportler. Manchmal auch für die Mitarbeiter. Und viel Herz in einem netten Team!





FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Du liebst die Praxis und nicht die Theorie? Multitasking und Vielfalt im Arbeitsalltag sind für dich keine Fremdworte? Dann könntest du als Fachkraft im Gastgewerbe Spaß an der Arbeit finden. Die Fachkraft im Gastgewerbe ist während der zweijährigen Ausbildung unter anderem im Restaurant, Housekeeping, Küche oder der Hotelbar tätig. Dein Arbeitsgebiet reicht vom Getränke servieren über das Herrichten von Hotelzimmern bis hin zur Gästebetreuung. Neben der praktischen Ausbildung bei uns besuchst du für den theoretischen Teil die Berufsschule. Dieser Beruf bietet auch die Möglichkeit, im Anschluss die Ausbildung im Restaurant- oder Hotelfach zu erweitern.



Hast du deine Leidenschaft fürs Hotel entdeckt? Super! **DANN STARTE JETZT ALS #AZUGBRÜCKI DEINE KARRIERE!**

HOTELFACHMANN / FRAU

Organisationstalent, kommunikatives Auftreten und die Liebe zum Umgang mit Menschen sind eine tolle Grundlage, um in den Beruf des Hotelfachmanns oder der Hotelfachfrau einzusteigen. Während der dreijährigen Ausbildung wirst du unter anderem die Abteilungen Housekeeping, Restaurant, Bankett, Hotelbar, Rezeption und Reservierung durchlaufen und die verschiedenen Aufgabenfeldern der Hotellerie kennenlernen. Wir begrüßen, bedienen und betreuen die Gäste und zaubern ihnen ein Lächeln ins Gesicht. Neben der praktischen Ausbildung bei uns besuchst du für den theoretischen Teil die Berufsschule. Deine Karriere beginnt jetzt! Vielleicht irgendwann sogar mal als Abteilungsleiter?

KOCH / KÖCHIN

Kreativität, handwerkliches Geschick und die Liebe zur Kulinarik sind super Voraussetzungen für die Ausübung des Jobs als Koch/Köchin. Köche stellen nicht nur Speisen her. Planung und Kalkulation von Menüfolgen dürfen ebenso wenig fehlen wie die Beratung von Gästen. Bei uns wirst du als Koch unter anderem für die Herstellung der Gerichte unseres Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffets sowie das Anrichten dessen zuständig sein. Natürlich gehört in deiner dreijährigen Ausbildung auch das Kreieren der à la carte Gerichte dazu. Neben der praktischen Ausbildung bei uns besuchst du für den theoretischen Teil die Berufsschule. In diesem Beruf kannst du zum Beispiel vom Commis de Cuisine bis zum Küchenchef aufsteigen oder dir später den Traum von einem eigenen Restaurant verwirklichen.



RESTAURANTFACHMANN / FRAU

Gastgeber mit Herz, Serviceengel und Liebhaber der Kulinarik finden im Job als Restaurantfachmann/-frau eine mögliche Erfüllung. In Deiner dreijährigen Ausbildung wirst du unter anderem in den Abteilungen Housekeeping, Küche, Restaurant, Bankett und Hotelbar arbeiten und die abwechslungsreichen Aufgabenfeldern der Hotellerie kennenlernen. Du servierst Speisen und Getränke und arbeitest mit unserem Kassensystem. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses vielfältigen Berufs. Neben der praktischen Ausbildung bei uns besuchst du für den theoretischen Teil die Berufsschule. Möglicherweise wirst auch du mal ein Restaurantleiter oder führst dein eigenes Restaurant! Hört sich spannend an, oder?



WIR SIND DIE ZUGBRÜCKE...

Viele Jobs stecken in einem Hotelaufenthalt...

ABITURIENTENPROGRAMM

Nach dem Abi noch nichts vor? Mit dem Abiturientenprogramm zum Hotelbetriebswirt (IHK) bieten wir eine attraktive Möglichkeit, Schulabgänger direkt nach dem Abitur bei uns auszubilden. Bei der Kombination aus Ausbildung und Weiterbildung durchläufst du in 36 Monaten abwechselnd Praxisphasen im Unternehmen und Studienphasen im Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz. Dabei erlangst du zwei Abschlüsse gleichzeitig: den staatlich anerkannten Ausbildungsberuf zum Koch, Restaurantfachmann oder Hotelfachmann und eine qualifizierte betriebswirtschaftliche Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt (IHK). Möchtest auch du eine Führungskraft von morgen werden?



DUALES STUDIUM / BACHELOR HOTEL- UND TOURISMUSMANAGEMENT ODER TOURISMUSWIRTSCHAFT

Du hast das Abitur erfolgreich absolviert und möchtest in deiner Ausbildung Studium und Praxis miteinander verbinden? Während den Praxisphasen wirst du unter anderem die Abteilungen Restaurant, Bankett, Hotelbar, Rezeption und Reservierung durchlaufen und die verschiedenen Aufgabenfelder der Hotellerie kennenlernen. Bei den Theoriephasen gehst du auf eine Universität und erlernst wichtige Inhalte zu Themen wie Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Personalwesen sowie Finanzierung und Controlling. Zum Abschluss deiner 6 bis 7-semestrigen Ausbildung wirst du Deine Bachelorarbeit schreiben und vielleicht setzt du das Geschriebene dann in der Praxis hier im Betrieb um.

