



Wir bilden aus!

**Koch/Köchin
Fachmann/ Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungen
Fachkraft für Gastronomie
Fachkraft Küche**

Ausbildungsbeginn 1.8. - 1.10.

Christians Restaurant wurde am 01.03.2016 eröffnet. Mit der Gourmet-Gastronomie sind wir aufgewachsen, darunter sogar 17 Jahre mit einem Michelin-Stern. Unseren Gästen möchten wir eine gute, ehrliche Küche und einen herzlichen Service bieten. Wir legen sehr viel Wert auf einwandfreie Qualität und Frische der verwendeten Produkte.

Wir bewirten in der Regel 60 Plätze innen und 60 Terrassenplätze außen. Veranstaltungen sind bis zu 110 Personen möglich. Unser gastronomisches Angebot umfasst eine monatlich wechselnde Speisekarte, nach Marktangebot, bestehend aus a-la-carte Gerichten, sowie einem Feinschmecker-Menü. In der Sommersaison betreiben wir zusätzlich einen separaten Biergarten am Neckar mit entsprechend, einfacheren Gerichten.

Unser Betrieb ist familiär geprägt und wir pflegen mit unserem Team einen freundschaftlichen Umgang, das ist uns persönlich sehr wichtig und dies erwarten wir auch von neuen Mitarbeitern!

Was spricht für uns als Ausbildungsbetrieb?

- erstklassige Ausbildung durch langjährige, erfahrene Ausbilder
- Verwendung hochwertiger und frischer Produkte
- langjährige Mitarbeiter
- junges und junggebliebenes Team
- freundschaftliches Verhältnis im Team
- geregelte Arbeitszeiten
- feste Ruhetage
- Heiligabend & Neujahr geschlossen
- Zuschüsse und Unterstützung bei Weiterbildung

Zahlen und Fakten zur Ausbildung

Duales System, was bedeutet das?

- Im Betrieb lernst Du den Beruf von der praktischen Seite kennen und wirst von erfahrenen Ausbildern angeleitet. Mit der Zeit arbeitest Du zunehmend eigenverantwortlich.
- In der Berufsschule lernst Du alle theoretischen Grundlagen, die Du für Deinen Beruf brauchst – z.B. Fachrechnen, Warenkunde und Englisch. Insgesamt bist Du circa 12 Wochen im Jahr in der Schule.

Wie lange dauert die Ausbildung?

- 3 Jahre für Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungen, Koch/Köchin
- 2 Jahre für Fachkraft für Gastronomie und Fachkraft Küche

Wie lange arbeiten Auszubildende in der Gastronomie?

- Die Arbeitszeit beträgt 39 Stunden pro Woche, verteilt auf 4 Tage im Betrieb und 1 Tag Schule im 1. Ausbildungsjahr
- 2 freie Tage

Was verdient man in der Ausbildung?

1. Ausbildungsjahr 950€ pro Monat
2. Ausbildungsjahr 1050€ pro Monat
3. Ausbildungsjahr 1150€ pro Monat

Koch/Köchin

Du bist kreativ, hast Freude am Umgang mit Lebensmitteln und kochst gerne für Dich, Deine Familie oder Freunde?

Das sind Deine Aufgaben als Koch/Köchin:

- Fachwissen parat haben, z.B. über Ernährungsregeln oder Hygienevorschriften
- Lebensmittel fachgerecht lagern und zubereiten
- Gäste beraten und betreuen
- Preise für Speisen, Getränke und Menüs kalkulieren
- Speisen kreativ und fachmännisch anrichten
- Menüfolgen planen
- Speisen und Menüs kreieren
- Lieferanten auswählen und Lebensmittel beschaffen (Einkauf)

Das bietet Dir der Beruf:

- jede Menge Abwechslung und kreative Freiheit
- Sicherheit für die Zukunft
- vielseitige Karrierechancen z.B. im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff
- selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Teamwork
- Fachwissen über Lebensmittel und deren Verarbeitung

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungen

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick – ob beim intimen Candlelight-Dinner oder bei der großen Tagung, ob bei der einzigartigen Hochzeitsfeier oder im täglichen à la carte-Service. Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung. ReVas sind die Brücke zwischen Küche und Gast, sie haben das Know-how, um den Gästen Herkunft, Geschmack und Zubereitung von Speisen und Getränken nahe bringen zu können. Mit Trends beim Essen und Trinken kennen sie sich aus.

Das sind Deine Aufgaben als ReVa:

- Gäste empfangen und individuell betreuen
- Events planen, organisieren und umsetzen
- Gäste bei der Planung von Events beraten und Angebote erstellen
- an der Bar Getränke zubereiten
- Gäste zu Speisen und Getränken beraten
- Speisen und Getränke präsentieren, servieren und verkaufen
- ggf. Speisen und Getränke am Tisch des Gastes zubereiten
- Serviceabläufe eigenverantwortlich organisieren
- Abrechnungen erstellen

Das bietet Dir der Beruf:

- jede Menge Abwechslung
- Teamwork
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Know-how über Trends in der Gastronomie
- Gastgeberqualitäten
- selbstständiges und flexibles Arbeiten
- vielseitige Karrierechancen z. B. im Ausland
- Sicherheit für die Zukunft

Fachkraft für Gastronomie (Schwerpunkt Restaurant)

Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Die Fachkräfte sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie im Wirtschaftsdienst alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen. Die Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie dauert nur zwei Jahre. Nach erfolgreichem Abschluss können Ausbildungsbetriebe und Auszubildende vereinbaren, dass die Ausbildung fortgesetzt wird. Der Azubi kann dann noch den Abschluss als Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie erwerben.

Das sind Deine Aufgaben als Fachkraft in der Gastronomie:

- im Restaurant Speisen und Getränke verkaufen und servieren
- in der Küche Speisen und Getränke zubereiten und anrichten
- Gäste empfangen und betreuen
- Gästeräume vorbereiten und checken
- Waren fachgerecht lagern und Bestände überwachen
- im Verkauf unterstützen
- Reservierungen entgegennehmen

Das bietet Dir der Beruf:

- abgeschlossene Ausbildung nach zwei Jahren
- jede Menge Abwechslung
- Teamwork und Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- selbstständiges und flexibles Arbeiten
- gute Karrierechancen, z.B. nach erfolgreichem Abschluss, kann um 1 Jahr verlängert werden und der Abschluss ReVa erlangt werden
- Sicherheit für die Zukunft

Fachkraft Küche

Fachkräfte Küche kennen sich aus mit dem Küchen-Einmaleins: Sie lernen die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art. Sie wissen, wie einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Sie können Salate und Desserts anrichten und garnieren und einfache Suppen und Soßen herstellen. Dafür lernen sie unterschiedliche Arbeits- und Schnitttechniken und Garverfahren sowie den Umgang mit Rezepturen und Küchengeräten. Außerdem können sie Waren annehmen und einlagern und kennen sich mit Hygiene aus.

Die Ausbildung zur Fachkraft Küche dauert zwei Jahre. Nach erfolgreichem Abschluss können Ausbildungsbetrieb und Auszubildender vereinbaren, dass die Ausbildung fortgesetzt wird und nach dem Abschluss als Köchin oder Koch erworben wird.

Erstmals gibt es mit der Fachkraft Küche einen zweijährigen Ausbildungsberuf speziell für die Arbeit in der Küche. Er ist theoriereduziert und richtet sich damit insbesondere an Jugendliche, deren Stärken eher im Praktischen liegen oder die z.B. Mühe mit der deutschen Sprache haben.

Das sind deine Aufgaben als Fachkraft Küche:

- Fachwissen parat haben, z. B. über Ernährungsregeln oder Hygienevorschriften
- Gäste beraten und betreuen
- Lebensmittel fachgerecht lagern und zubereiten
- Preise für Speisen, Getränke und Menüs kalkulieren
- Menüfolgen planen
- Speisen und Menüs kreieren
- Lieferanten auswählen und Lebensmittel beschaffen (Einkauf)

Das bietet dir der Beruf:

- jede Menge Abwechslung
- Sicherheit für die Zukunft
- vielseitige Karrierechancen z. B. im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff
- selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Teamwork
- Erfolgreiche Absolventen der zweijährigen Ausbildung Fachkraft Küche können nach Abschlussprüfung ein drittes Ausbildungsjahr aufsetzen und so den Ausbildungsberuf Koch erwerben.

Deine Möglichkeiten noch während der Ausbildung:

Das Fachabitur machen

Für alle Schüler mit mittlerem Bildungsabschluss (Werkrealschulabschluss bzw. Realschulabschluss): Während Deiner 3-jährigen Ausbildung im Gastgewerbe kannst Du zusätzlich zum Berufsabschluss die Fachhochschulreife erwerben.

Zusatzqualifikationen nutzen

Du möchtest schon während Deiner Ausbildung an Deiner Karriere arbeiten und zusätzliche Qualifikationen erwerben? Dafür gibt es viele Möglichkeiten.

Eine davon ist die Zusatzqualifikation „**Barmanagement**“, die von der Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe Calw für Restaurantfachkräfte angeboten wird. Die Zusatzqualifikation dauert zwei Schuljahre und kann ausschließlich im zweiten Lehrjahr begonnen werden, während des regulären Blockunterrichts.

Wer Abitur hat, sollte sich über die Zusatzqualifikationen "**Hotel- und Gastronomiemanagement**" und "**Küchen- und Servicemanagement**" informieren.

Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung:

Auslandserfahrung sammeln

Wer einen Beruf in Gastronomie und Hotellerie gelernt hat, kann in Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt arbeiten, denn gut ausgebildete Fachkräfte sind international gefragt. Egal ob Praktikum, Saisonstelle oder langfristiger Arbeitsplatz – ein Aufenthalt im Ausland ist immer eine lohnende Erfahrung. Du verbesserst Deine Sprachkenntnisse, lernst andere Kulturen und interessante Menschen kennen.

Betriebswirt/in werden

Die Qualifizierung zum Hotelbetriebswirt vermittelt Dir Kenntnisse, die Du als Führungskraft im Management eines Hotel- oder Gastronomieunternehmens brauchst, also z. B.

betriebswirtschaftliches Wissen, Kenntnisse in Personalführung und Marketing.

Die Weiterbildung zum/zur Betriebswirt/in wird von Hotelfachschulen angeboten. Sie dauert zwei Jahre und ist eine Vollzeit-Qualifizierung. Das heißt, dass Du in dieser Zeit nicht voll berufstätig sein kannst. Voraussetzungen sind eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie und mindestens ein Jahr Berufserfahrung.

Die Meisterprüfung ablegen

Der Meistertitel ist die höchste Qualifikationsstufe in handwerklichen Berufen und in vielen Bereichen im Hotel- und Gaststättengewerbe Voraussetzung, um Führungspositionen zu übernehmen.

Die Weiterbildung zum/zur Küchen-/Restaurant- oder Hotelmeister/in vermittelt nicht nur Fachwissen auf höchstem Niveau, sondern qualifiziert auch für Führungs- und Managementaufgaben. Voraussetzungen sind eine abgeschlossene Berufsausbildung sowie mindestens drei Jahre Berufserfahrung.

Die Qualifikation zum Meister/zur Meisterin kann sowohl als Vollzeit-Weiterbildung als auch in Teilzeit-Modellen absolviert werden.

Interesse geweckt? Neugierig auf uns?

Dann freuen wir uns auf Dich und Deine Bewerbung!

Wir benötigen von Dir:

Ein kurzgehaltenes Anschreiben, tabellarischer Lebenslauf, Foto und das letzte, bzw. das Abschlusszeugnis oder schicke uns ein Video, indem Du uns kurz über dich erzählst, tabellarischer Lebenslauf und das letzte, bzw. das Abschlusszeugnis. Gerne per E-Mail.

Für eine erfolgreiche Ausbildung ist mindestens ein Deutsch-Niveau B2 in Wort und Schrift erforderlich! Wir können aktuell leider keine Unterkunft zur Verfügung stellen. Ab 1.8.25 ist wieder ein Zimmer frei.

Christians Restaurant

Frau Sandy Heß
Neckarstraße 40

D- 69151 Neckargemünd

Kontaktdaten:

+49 6223 9737323

www.restaurant-christian.de

info@restaurant-christian.de