

BERUFSAUSBILDUNG HOTELLERIE GASTRONOMIE

im Erikson Hotel in Sindelfingen





WARUM eine AUSBILDUNG?

Liebe Schüler:innen und Eltern,

gut ausgebildete und motivierte Fachkräfte sind wichtig, denn nur mit dem richtigen „Handwerkszeug“ können wir die Qualitätsansprüche unserer Gäste voll und ganz erfüllen. Das bedeutet: Schritt für Schritt jeden Handgriff zu erlernen, um ein Meister seines Faches zu werden.

Damit „steht Dir die Welt offen“ - denn das Gastgewerbe bietet unendlich viele Möglichkeiten. Mit einem erfolgreichen Abschluss kannst Du überall arbeiten, egal ob hier im „Ländle“ oder in den Hotels und Restaurants dieser Welt. Die wichtigsten Voraussetzungen für Deinen Erfolg sind:

- Teamarbeit
- Kommunikationsfähigkeit
- Freundlichkeit
- Zuverlässigkeit
- Geduld und Durchhaltevermögen

Nach Deiner Ausbildung, quasi als Profi-Gastgeber von morgen, warten auf Dich interessante Menschen, beeindruckende Arbeitsumfelder und tolle Entfaltungsmöglichkeiten. Mit der richtigen persönlichen Einstellung, Leidenschaft und Freude wird es Dir gelingen, für den Gast genussvolle und glückliche Momente zu schaffen. Nutze die Chance einen der schönsten Berufe der Welt zu erlernen - hier bei uns im Erikson Hotel in Sindelfingen.

Sabine & Peter Kramer



WIESO im ERIKSON HOTEL?



Weil wir ehrlich sind und Dich mit Herz begleiten.



Weil wir viel Erfahrung in der Ausbildungsarbeit zu bieten haben.



Weil wir großzügig sind und unsere Mitarbeiter und Azubis am Erfolg teilhaben lassen.



Weil uns nicht nur die Gäste schätzen, sondern auch unsere Mitarbeiter und Azubis wertgeschätzt werden.



Weil wir uns in vielen sozialen Bereichen engagieren.



Weil wir nicht still stehen und unseren Betrieb stetig weiterentwickeln.



HOTELFACHMANN / HOTELFACHFRAU



Eckdaten:

Dauer:

3 Jahre mit Block-
unterricht in der
Berufsschule

Vergütung:

1. Lehrjahr 1050 €
2. Lehrjahr 1200 €
3. Lehrjahr 1320 €

Bringe mit:

- Werkrealschule
- Realschule
- Abitur
- Freundlichkeit
- Organisationstalent
- Teamfähigkeit

Deine Aufgaben:

- **Gäste empfangen und beraten:** Du bist die erste Anlaufstelle für alle Gäste.
- **Fremdsprachen nutzen:** Vor allem Englisch ist gefragt, um internationalen Gästen zu helfen.
- **Gäste betreuen:** Von der Ankunft bis zur Abreise bist du für die Gäste da.
- **Marketing:** Du vermarktest das Hotel und seine Events.
- **Service im Restaurant:** Speisen und Getränke verkaufen und servieren.
- **Angebote und Rechnungen erstellen:** Du erstellst Angebote und führst die Hotelkasse.
- **Events managen:** Du planst und organisierst Veranstaltungen.
- **Housekeeping:** Gästezimmer vorbereiten und überprüfen.
- **Personaleinsätze planen:** Du sorgst dafür, dass immer genug Personal vor Ort ist.



Was bietet Dir der Beruf?

Abwechslung pur: Jeder Tag ist anders - neue Herausforderungen und Erlebnisse.

Teamwork: Enge Zusammenarbeit mit Kollegen

Trendbewusstsein: Einblicke in die neuesten Gastrotrends bei Speisen und Getränken.

Vielfältige Karrierechancen: tolle Möglichkeiten, interessante Arbeitsumfelder - zum Beispiel eine Karriere im Ausland.



KAUFMANN / KAUFFRAU für HOTELMANAGEMENT

Eckdaten: **Dauer:**
3 Jahre mit Block-
unterricht in der
Berufsschule

Vergütung:
1. Lehrjahr 1050 €
2. Lehrjahr 1200 €
3. Lehrjahr 1320 €

Bringe mit:
▪ Abitur

- Freundlichkeit
- Organisationstalent
- Kaufmännisches Interesse

Deine Aufgaben:

- **Rezeption:** Gäste empfangen, beraten und betreuen
- **Restaurant:** Speisen und Getränke präsentieren, servieren und verkaufen
- **Verwaltung:** Rechnungen erstellen, Verkaufspreise kalkulieren, betriebliche Kennzahlen auswerten, Statistiken erstellen, Hotelkasse führen, Kosten und Erträge errechnen und Personalplanungen durchführen



Was bietet Dir der Beruf?

Betriebswirtschaftliches Know-how: Lerne die wirtschaftlichen Abläufe eines Hotels kennen.

Abwechslung pur: Jeder Tag ist anders - neue Herausforderungen und Erlebnisse.

Teamwork: Enge Zusammenarbeit mit deinem Team.

Karrierechancen: Starte im Hotelmanagement durch.

Sicherheit: Baue dir eine stabile Zukunft auf.

FACHMANN / FACHFRAU für RESTAURANTS und VERAN- STALTUNGSGASTRONOMIE

Eckdaten:

Dauer:
3 Jahre mit Block-
unterricht in der
Berufsschule

Vergütung:

1. Lehrjahr 1050 €
2. Lehrjahr 1200 €
3. Lehrjahr 1320 €

Bringe mit:

- Werkrealschule/
- Realschule oder
- Abitur
- Freundlichkeit
- Teamfähigkeit
- Freude an Menschen

Deine Aufgaben:

- **Gäste empfangen und betreuen:** Du kümmerst dich individuell um Gastwünsche und Bedürfnisse.
- **Events planen und organisieren:** Du bist der Kopf hinter den Veranstaltungen, planst jedes Detail und sorgst für einen reibungslosen Ablauf.
- **Gäste bei der Eventplanung beraten:** Du unterstützt die Gäste bei der Planung ihrer Events und erstellst maßgeschneiderte Angebote.
- **Getränke an der Bar zubereiten:** Du mixt und servierst Getränke und beeindruckst mit deinen Fähigkeiten.
- **Speisen und Getränke präsentieren:** Du berätst zu Speisen und Getränken und gibst Menüempfehlungen.
- **Serviceabläufe eigenverantwortlich organisieren:** Du sorgst dafür, dass der Service reibungslos abläuft und alles perfekt ist.
- **Abrechnungen erstellen:** Du erstellst die Rechnungen und kümmerst dich um die Abwicklung.



Was bietet Dir der Beruf?

Abwechslung pur: Jeder Tag ist anders - neue Herausforderungen und Erlebnisse.

Teamwork: Enge Zusammenarbeit mit Kollegen

Trendbewusstsein: Einblicke in die neuesten Gastrotrends bei Speisen und Getränken.

Vielfältige Karrierechancen: tolle Möglichkeiten, interessante Arbeitsumfelder - zum Beispiel eine Karriere im Ausland.

KOCH / KÖCHIN

Eckdaten:

Dauer:

3 Jahre mit Block-
unterricht in der
Berufsschule

Vergütung:

1. Lehrjahr 1050 €
2. Lehrjahr 1200 €
3. Lehrjahr 1320 €

Bringe mit:

- Werkrealschule/
▪ Realschule oder
▪ Abitur
- Kulinarische Neugier
▪ Handwerk. Geschick
▪ Ausdauer

Deine Aufgaben:

- **Fachwissen:** Du kennst dich mit Ernährungsregeln und Hygienevorschriften aus.
- **Lebensmittel:** Du lagerst und bereitest Lebensmittel fachgerecht zu.
- **Gästebetreuung:** Du berätst und betreust Gäste.
- **Kalkulation:** Du kalkulierst Preise für Speisen, Getränke und Menüs.
- **Kreativität:** Du richtest Speisen kreativ und fachmännisch an.
- **Menüplanung:** Du planst Menüfolgen und kreierst neue Gerichte.
- **Einkauf:** Du wählst Lieferanten aus und beschaffst Lebensmittel.



Was bietet Dir der Beruf?

Kreativität und Abwechslung: Jeder Tag bringt neue Herausforderungen und kreative Möglichkeiten.

Sicherheit: Eine solide Ausbildung mit Zukunft.

Karrierechancen: Arbeite im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff.

Selbstständigkeit: Flexibles und eigenverantwortliches Arbeiten.

FACHKRAFT KÜCHE



Eckdaten:

Dauer:

2 Jahre mit Block-
unterricht in der
Berufsschule

Vergütung:

1. Lehrjahr 1050 €
2. Lehrjahr 1200 €
3. Lehrjahr 1320 €

Bringe mit:

- Hauptschule/
▪ Werkrealschule
oder Realschule
- Kulinarische Neugier
- Handwerk. Geschick
- Ausdauer

Deine Aufgaben:

- **Speisen und Gerichte zubereiten:** Du zauberst einfache und leckere Gerichte aus frischen Zutaten.
- **Salate und Desserts anrichten und garnieren:** Du präsentierst kreative und ansprechende Teller.
- **Einfache Suppen und Soßen herstellen:** Du bereitest schmackhafte Suppen und Soßen zu.
- **Gäste beraten und betreuen:** Du bist der Ansprechpartner für die Gäste und sorgst dafür, dass sie sich wohlfühlen.
- **Lebensmittel fachgerecht lagern und zubereiten:** Du achtest darauf, dass alle Lebensmittel richtig gelagert und verarbeitet werden.
- **Hygienevorschriften kennen und anwenden:** Du sorgst dafür, dass in der Küche immer alles sauber und ordentlich ist.



Was bietet Dir der Beruf?

Sichere Karrierechancen: Du hast die Möglichkeit, in einer wachsenden Branche Fuß zu fassen.

Internationale Perspektiven: Du kannst weltweit arbeiten, zum Beispiel auf einem Kreuzfahrtschiff.

Weiterbildung: Du kannst nach zwei Jahren Ausbildung das dritte Jahr zum Koch anhängen und dich weiter spezialisieren.

FACHKRAFT GASTRONOMIE

Eckdaten:

Dauer:

2 Jahre mit Blockunterricht in der Berufsschule

Vergütung:

1. Lehrjahr 1050 €
2. Lehrjahr 1200 €
3. Lehrjahr 1320 €

Bringe mit:

- Hauptschule/
- Werkrealschule oder Realschule
- Kulinarische Neugier
- Handwerk. Geschick
- Ausdauer

Deine Aufgaben:

- **Speisen und Getränke verkaufen und servieren:** Du präsentierst die Gerichte und Getränke und sorgst dafür, dass die Gäste begeistert sind.
- **Speisen und Getränke zubereiten und anrichten:** Du hilfst dabei, köstliche Mahlzeiten zuzubereiten und ansprechend anzurichten.
- **Gäste empfangen und betreuen:** Du begrüßt die Gäste herzlich und kümmerst dich darum, dass sie einen tollen Aufenthalt haben.
- **Gästeräume vorbereiten und checken:** Du stellst sicher, dass die Tische und Räume perfekt vorbereitet sind.
- **Waren fachgerecht lagern u. Bestände überwachen:** Du sorgst dafür, dass alle Lebensmittel und Getränke richtig gelagert und immer genug vorrätig sind.
- **Im Verkauf unterstützen:** Du hilfst dabei, die Produkte zu verkaufen und die Gäste zu beraten.
- **Reservierungen entgegennehmen:** Du organisierst die Reservierungen und stellst sicher, dass alles reibungslos abläuft.



Was bietet Dir der Beruf?

Abschluss nach 2 Jahren: Du hast schon nach kurzer Zeit einen Berufsabschluss in der Tasche.

Jede Menge Abwechslung: Kein Tag ist wie der andere – du hast immer spannende Aufgaben.

Teamwork u. Zusammenarbeit: Du arbeitest mit netten Kollegen u. lernst viele neue Leute kennen.

Weiterbildungsmöglichkeiten: Nach zwei Jahren Ausbildung kannst du ein weiteres Jahr dranhängen und dich weiter spezialisieren.

MEIN WEG: Vom Azubi zum Chef

*Peter Kramer
erzählt:*



„Seit 2007 bin ich Geschäftsführer des bereits seit den 90er Jahren von unserer Familie geführten Erikson Hotels. Das Interesse für diesen Berufszweig haben mir meine Eltern buchstäblich in die Wiege gelegt. Früher hat sich schon meine Mutter liebevoll um die Wünsche der Gäste im Erikson Hotel gekümmert. Mein Vater übernahm den kaufmännischen Part. Für mich war klar, dass ich unser Hotel eines Tages führen werde, deshalb entschied ich mich, diesen Beruf von der Pike auf zu lernen.

Eine gute Basis für mich war die Ausbildung zum Koch und anschließend zum Hotelkaufmann. Mit diesen beiden Ausbildungen in der Tasche zog es mich nach England, um dort Auslands- und Berufserfahrungen zu sammeln. Gut ausgebildetes Fachpersonal aus Deutschland hat es im Ausland leicht, bereits schnell in Führungspositionen zu arbeiten. Diese Zeit hat mir unglaublich viel Spaß gemacht. Danach kehrte ich nach Hause zurück und stieg in die Geschäftsleitung unseres Erikson Hotels ein. Währenddessen habe ich meinen Hotelmeister gemacht und 2007 die Geschäftsführung übernommen. Auch heute noch bin ich neben der Geschäftsleitung in allen Bereichen des Hotels tätig, egal ob im Service, an der Rezeption oder im Verkauf.

Ich bin mit Leib & Seele Hotelier.“

WEITER- BILDUNG



Schon Während der Ausbildung

Nebenbei zum Fachabitur mit dem Dualen Berufskolleg

Für alle Schüler:innen mit mittlerem Bildungsabschluss (Werkrealschul- bzw. Realschulabschluss):

Während deiner 3-jährigen Ausbildung im Gastgewerbe kannst du zusätzlich zum Berufsabschluss die Fachhochschulreife erwerben.

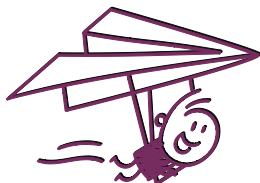
Zusatzqualifikationen für Abiturienten

Wer sich als Hotelfachmann/-frau, Koch/Köchin oder Fachmann/-frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie ausbilden lassen möchte, kann zusätzlich diese beiden Zusatzqualifikation absolvieren:

- "Hotel- und Gastronomiemanagement"
- "Küchen- und Servicemanagement"

Nach der Ausbildung

- Hotelfachschule – staatlich geprüfter Betriebswirt
- Studiengänge an Hochschulen, Dualen Hochschulen oder Berufsakademien
- Meister im Gastgewerbe
- Fachwirt im Gastgewerbe
- Sommelier/-ière
- Barmixer/in, Barmeister/in
- Diätkoch





BEWIRB DICH JETZT!

Wir empfehlen Dir, vorab ein Praktikum bei uns zu absolvieren.

Du lernst bereits erste Handgriffe und das Eriksonsteam gleich persönlich kennen.

Kontakt:

Erikson Hotel

Bettina Zehner

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 8

71063 Sindelfingen

Tel: 07031-9350

E-Mail: bettina.zehner@erikson.de

Mehr Infos über das Erikson Hotel findest Du auf unserer Homepage unter:

www.erikson.de oder scanne den QR Code.

