

Vor den Toren Nürnbergs, direkt am Kleinen Brombachsee, im Herzen des Fränkischen Seenlandes, liegt das 4-Sterne-Superior Strandhotel Seehof.

85 Doppelzimmer, 7 Tagungsräume, 2 Restaurants [für bis zu 300 Personen], 1 Festsaal [für bis zu 99 Personen], Seeterrassen [für bis zu 600 Personen] sowie ein Erholungsbereich [mit Schwimmbad, Sauna, Wohlfühl- und Wellnessbereich, u.v.m.], zeichnen unser Hotel aus. Besonders schätzen unsere Gäste die familiäre, persönliche und entspannte Hotelatmosphäre, sowie die hervorragende Küche und den bekannt guten Service.

Mit Begeisterung, Motivation, Flexibilität, Menschlichkeit und Wissen sind wir gerne Gastgeber. Wenn Sie sich angesprochen fühlen und gerne in unserem Team mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

WIR STELLEN EIN | RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Was erwartet Sie

Die 3-jährige Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule. Restaurantfachleute arbeiten im Service, führen selbstständig eine Station und wirken bei der Ausrichtung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mit.

Berufliche Fähigkeiten: Restaurantfachleute

- empfangen und betreuen Gäste
- beraten Gäste über das Speiseangebot und korrespondierende Getränke
- verkaufen Speisen und Getränke
- präsentieren und servieren unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten
- bereiten Speisen und Getränke am Tisch des Gastes zu
- planen Veranstaltungen und Festlichkeiten und wirken bei der Durchführung mit
- organisieren Serviceabläufe
- erstellen Abrechnungen

Um die Abläufe und Zusammenhänge zwischen Service und Küche besser kennen zu lernen, durchlaufen Sie bei uns die Abteilungen Service und Küche (3 Monate).

Gastfreundschaft ... Wir tun alles aus Herzenslust.

Gastfreundschaft lebt vom persönlichen Dialog, von einem herzhaften Lachen, von einem freundlichen Umgangston. Das macht uns anders als andere. Menschlichkeit, Toleranz und persönliche Entfaltung fördern unser schöpferisches und produktives Handeln.

