

Unsere zweijährigen Ausbildungsberufe

- Fachkraft Küche
- Fachkraft für Gastronomie

Unsere dreijährigen* Ausbildungsberufe

- Koch/Köchin
- Hotelfachfrau/-mann
- Veranstaltungskauffrau/-mann

(*mit Abitur nur zweieinhalb Jahre)

Ausbildungs-
vergütung:

1. Jahr: 900€
2. Jahr: 1.050€
3. Jahr: 1.150€



Interesse?

Wir freuen uns über einen kurzen
Lebenslauf von Dir, gerne auch mit
deinem letzten Zeugnis.
Ein Anschreiben ist nicht notwendig!

Oder erstmal ein Schnupperpraktikum?

Dann kontaktiere uns:



0151 409 091 85



personal@hotel-villa-toskana.de



*Deine
Ausbildung im*
**HOTEL VILLA
TOSKANA**





Veranstaltungskauffrau/-mann

Du bist Organisationstalent, Troubleshooter, arbeitest gerne mit Menschen und hast auch noch einen Blick für Zahlen?

In der Ausbildung zur*m Veranstaltungskauffrau/-mann erwartet Dich ein abwechslungsreicher Arbeitsalltag von der Entwicklung von Veranstaltungskonzepten über die Erstellung von Kosten- und Ablaufplänen, die Begleitung der Veranstaltung und natürlich die Endkalkulation und Erfolgskontrolle.



...und nach der Ausbildung:
Fachwirt/in, Betriebswirt/in für Event-Management, Bachelor-Studium mit Schwerpunkt Veranstaltungsmanagement oder Tourismusmanagement

Hotelfachfrau/-mann

Du hast gerne den Überblick, fühlst dich im Umgang mit Menschen wohl und liebst Abwechslung?

Während Deiner Ausbildung lernst du alle Bereiche des Hotels kennen, empfängst und betreust die Gäste, planst Veranstaltungen und begleitest die Durchführung. Du wirst zum Servicehelden

und bekommst Einblick in die Küche und kannst ganz nebenbei von ganzem Herzen Gastgeber sein- als Allrounder in der Hotellerie gleicht kein Arbeitstag dem anderen.

...und nach der Ausbildung:
Hotelmeister, Betriebswirt, Managementstudium oder auf in die Welt?



Koch/Köchin

Du bist kreativ, bei besonderen, frischen und leckeren Zutaten geht Dir das Herz auf und Du kochst gerne für Dich, Deine Familie oder Freunde?

Menüplanung, Preise für die Speisekarte kalkulieren, Lebensmittel einkaufen und korrekt lagern gehört ebenso zu Deinen Aufgaben wie die Vorbereitung deines Arbeitsplatzes.

Du lernst verschiedene Arbeitstechniken und Küchenstile kennen und richtest Speisen kreativ und fachmännisch an.

und nach der Ausbildung:
Küchenmeister, Hotelbetriebswirt oder doch ab ins Ausland?

Fachkraft für Gastronomie

Dich reizt das Gastgewerbe aber Du weißt nicht, welchen Beruf Du wählen sollst? Als Fachkraft für Gastronomie lernst Du alle Bereiche des Hotels kennen.

Service in allen Bereichen wie Restaurant und Bar, die Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen und die Betreuung der Gäste am Empfang gehören ebenso zu den Inhalten Deiner Ausbildung wie die Arbeit hinter den Kulissen im Housekeeping.

...nach der Ausbildung:
Verlängerung um ein Jahr zum Abschluss
Restauranfachfrau/-mann



Fachkraft Küche

Du möchtest professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen, dich aber weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen?

Du erlernst das Küchen- Einmaleins von Einkauf, Lagerung über Vor- und Zubereitung bis hin zum Garnieren und Anrichten.

Als Fachmann*frau für Arbeits- und Schnitttechniken und Garverfahren wird Dir der Umgang mit Rezepturen und Küchengeräten ein Leichtes.

...nach der Ausbildung:
Verlängerung um ein Jahr zum Abschluss Koch/Köchin

