



Stellenbeschreibung

Ausbildungsberuf **Restaurantfachfrau /-mann**

Informationen zum Ausbildungsberuf Restaurantfachfrau/-mann

- Berufsbezeichnung:** Restaurantfachfrau /-mann
- zu besetzen ab:** 01.09.2021
- Arbeitsort:** Schuhbauers KG, Sternstraße 20, 85414 Kirchdorf
(Ausbildung auch im Schuhbauers am Dom in Freising möglich)
- Voraussichtliche Dauer:** 3 Jahre (Verkürzung ist möglich)
- Arbeitszeit:** Anzahl Wochenstunden: 39 Stunden inkl. Berufsschule
Vollzeit, individuelle Arbeitszeitmodelle
- Gehalt / Lohn (brutto):**
- | | |
|---------------------|------------|
| 1. Ausbildungsjahr: | 1.050,00 € |
| 2. Ausbildungsjahr: | 1.150,00 € |
| 3. Ausbildungsjahr: | 1.350,00 € |
- attraktives Gehaltsmodell mit Bonusmöglichkeiten
- Ansprechpartner:** Benedikt Schuhbauer

Tätigkeitsbeschreibung / Aufgaben:

- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Vorbereiten des Gastraums und Organisation der Abläufe
- Servieren von Speisen und Getränken
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Beratung der Gäste und Erstellung von Angeboten
- Service-, Speisen- und Getränkekunde, Führung des Kassensystems

Gewünschte Art der Kontaktaufnahme (Bewerbungsverfahren)

schriftlich per E-Mail an folgende Adresse: info@schuhbauers.de

Gewünschte Anlagen: Lebenslauf, Zeugnisse

Informationen zum Ausbildungsberuf Restaurantfachfrau/-mann

Wir suchen:

Fachkenntnisse und Fertigkeiten:

Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Bereitschaft zu Wochenenddiensten und Schichtarbeit, strukturiertes Denken und Organisationsfähigkeit, Spaß am Organisieren und Verkaufen

Persönliche Anforderungen:

zuverlässig, sehr gute Auffassungsgabe, Service- und Gästeorientierung, Kreativität, Flexibilität, Erfahrungen im à la carte-Geschäft, gepflegtes Erscheinungsbild, Lernwille, Teamplayer mit kommunikativen Stärken, Einsatzbereitschaft

Schlüsselqualifikationen:

- gute und sichere Umgangsformen
- gepflegtes Äußeres
- Teamfähigkeit, Kollegialität
- Wille zur Weiterbildung
- Loyalität und Verschwiegenheit, Ehrlichkeit

Lange Rede, kurzer Sinn: Wir brauchen Dich!

Du hast Lust auf einen interessanten und krisensicheren Job mit Zukunft in einem kreativen, traditionsreichen Familienunternehmen?

Dann komm' zu uns!

Du hast noch mehr Lust auf ein nettes und junges Team, das Dir mit Rat und Tat zur Seite steht, Dir eine solide Ausbildung ermöglicht und Dich lehrt, ein/e Meister/in Deines Fachs zu werden?

Dann komm' zu uns!

Wir werfen unser aller Können in einen Topf und lehren Dich drei Jahre lang alles, was Du wissen musst. Und solltest Du feststellen, dass Du gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe schlagen kannst und ein Profi Deines Fachs werden möchtest, dann kannst Du Deine Ausbildung auf vier Jahre verlängern und gleichzeitig die Ausbildung zum Metzger mitabsolvieren.

Du bist begeistert? Dann ergreife jetzt DEINE Chance!

Du hast Fragen, willst Details? Kein Problem, ruf' uns an oder schreib' uns eine Mail!

Wir freuen uns auf Dich.

E-Mail: info@schuhbauers.de oder Telefon: 08166/7366.