

## DEINE AUSBILDUNG IM <sup>zum</sup>OXN

Du möchtest einen Beruf lernen, der im besten Fall auch noch Spaß macht? Dann starte deine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie. Bei uns im <sup>zum</sup>OXN, einem Familienbetrieb mit Tradition, lernst du die ganze Vielfalt der Branche kennen.

Familiär, auf Augenhöhe und auf Top-Niveau!

Werde Teil eines dynamischen und hervorragenden Teams!

Es warten tolle Herausforderungen und top Arbeitsbedingungen!

...

Gastronomie & Event – das neue Power-Paar in der Ausbildung!

### FACHMANN\*FRAU FÜR RESTAURANTS & VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

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.

Die ReVas sind die Brücke zwischen Küche und Gast, sie haben das Knowhow, 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. So lebhaft es auch zugehen mag: Sie behalten den Überblick und koordinieren das gesamte Gastro-Geschehen.

### AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNGEN

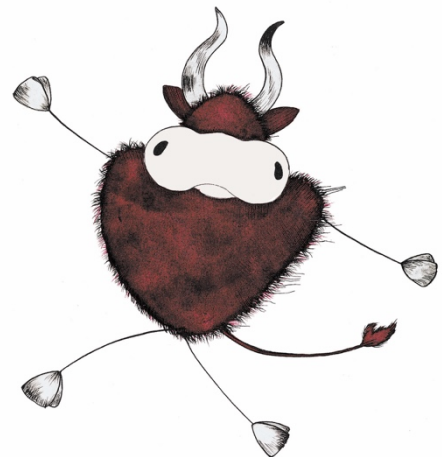
- Hauptschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- gute Umgangsformen
- rasches Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

### AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre

### AUSBILDUNGSSTATIONEN

Du durchläufst die einzelnen Restaurants unserer Hotels, den Event- & Tagungsbereich, sowie die Küche.



## AUSBILDUNGSINHALTE

- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- Organisation von Serviceabläufen
- Planen und Organisieren von Veranstaltungen
- Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team

## BERUFSSCHULE

- 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

## AUSBILDUNGSVERGÜTUNG

- 1. Lehrjahr: 1.000€ brutto
- 2. Lehrjahr: 1.100€ brutto
- 3. Lehrjahr: 1.200€ brutto
- 24 Tage Urlaubsanspruch

## BERUFSAUSSICHTEN

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

## WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Zusatzqualifikation Bar & Wein
- Meisterkurs (Restaurantmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- spezielle Fortbildungen, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachen