



AUSBILDUNG ALS RESTAURANTFACHFRAU/ - MANN

In unserem familiengeführten 4 Sterne-Traditionshotel mit erstklassiger Konditorei hast Du während Deiner dreijährigen Ausbildung die Möglichkeit, sowohl das Haus in Neu-Isenburg, als auch unser Café wewe in Bad Vilbel auf der Büchereibrücke kennen zu lernen.

Während Deiner Ausbildung durchläufst Du folgende Stationen im Hotel Wessinger:

- Frühstücks- Mittags- und Abendservice in unserem Restaurant: Dort wird frisch und zeitgemäß gekocht. Montag-Freitag gibt es eine Quick Lunch Karte. Begleitet wird unsere exklusive Küche durch eine große Auswahl hervorragender Weine. Du wirst in die Welt der Reben eingeführt und lernst, perfekter Gastgeber zu sein.
- Bankett-Service: Du begleitest Veranstaltungen aller Art in unseren Tagungsräumen, die eine Größe von 25 bis 150 qm haben. Wir vermitteln Dir das Know-How, wie Tagungen geplant, durchgeführt und nachbegleitet werden.





- Küche: Teil Deiner Ausbildung ist auch eine Station in unserer Küche. Dort lernst Du die Zubereitung von Salaten und kalten Speisen am Gardemanger kennen und erfährst mehr über unsere ausgewählten Gerichte im Restaurant, um unsere Gäste bestmöglich beraten zu können.
- Bar: Unser Barchef Benjamin Dietz wird Dir alles über Kalt- und Heißgetränke, Weine, Spirituosen, Cocktails etc. beibringen und Dich fit machen.
- Kuchenverkauf und das Verpacken der präsentierten Waren.
- Café wewe in Bad Vilbel und Café wewe in Frankfurt: Dort erfährst Du, was es heißt, heiß begehrte Kuchen, Torten, Pralinen, Quiches, Salate etc. im größten Trubel zu verkaufen und trotzdem Ruhe, Gelassenheit und Freundlichkeit auszustrahlen. Du lernst außerdem, verschiedene Heißgetränke zuzubereiten.

Das bringst Du mit

- Du erreichst im Sommer 2017 den Realschulabschluss mit gutem Erfolg
- Körperliche und überdurchschnittliche Leistungs- und Lernbereitschaft sind wesentliche Eigenschaften, die ein Auszubildender für diesen Beruf mitbringen muss. Wir setzen das ebenso voraus, wie die Bereitschaft, an Wochenenden und Feiertagen und, je nach Abteilung, bis spät in die Nacht hinein zu arbeiten (Voraussetzung ist natürlich, dass Du volljährig bist). Daher solltest Du auch sehr mobil sein, wenn Du Spätdienst hast und evtl. über ein Auto verfügen.
- Du erhöhst Deine Chancen, zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen zu werden, wenn Du bereits ein Praktikum in der Hotellerie oder Gastronomie absolviert hast.
- Ein gepflegtes Äußeres, Spaß am Umgang mit Menschen und ein selbstbewusstes fröhliches Auftreten, sehr gute Deutsch- und mindestens gute Englischkenntnisse sind eine





Selbstverständlichkeit, um den Beruf der Restaurantfachfrau/-mann auszuüben.

Die zu besuchende Berufsschule ist die Georg-Kerschensteiner-Schule in Obertshausen.

Hast Du Interesse bekommen?

Dann freuen wir uns auf Deine ausführliche Bewerbung mit Lichtbild, tabellarischem Lebenslauf und Zeugnissen! Bitte schicke diese ausschließlich per Email an die Email-Adresse nina.hanel@wessinger.com an unsere Personalreferentin Nina Hanel.

Bewerbungen, die uns dennoch auf dem Postweg zugehen, können wir auf Grund der Vielzahl an Bewerbungen leider nicht zurück schicken. Wir möchten Sie höflich darauf aufmerksam machen, dass wir keine Fahrtkosten übernehmen.

Für Informationen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Am besten erreichst Du uns per Email oder telefonisch unter den Telefonnr. 06102 86 50 285.

