

## Ausbildung zur Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

ab August 2023

In der vielseitigen Genusswelt der VILA VITA-Familie können sich unsere 250 Mitarbeiter:innen immer wieder neuen Herausforderungen stellen – so wird es garantiert nie langweilig. Ihr gemeinsames Ziel: Gäste glücklich machen. Für unsere verschiedenen gastronomischen Outlets in und um Marburg suchen wir neue Kolleg:innen, die Lust haben mit anzupacken. Egal ob gehobene, gut bürgerliche oder Event-Kulinarik – bei uns ist für jede:n etwas dabei. So findest auch Du sicherlich deinen Platz. Wir freuen uns, Dich kennenzulernen!

### SO LÄUFT DAS BEI UNS

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Deinen Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Dich nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit hast Du die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lass uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können.
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jede:r die Chance hat, sich weiterzuentwickeln.
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache.
- Gutes Gehalt? Garantiert! Betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents und Azubiausflüge sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Du bist herzlich eingeladen!
- Du willst auch nach deiner Ausbildung bei uns bleiben? Liebend gerne, lass uns einfach darüber quatschen, wenn es so weit ist.

### DAS IST ZU TUN

- Während der dreijährigen Ausbildung lernst Du alle Bereiche im Restaurant- und Veranstaltungsservice kennen.
- Wir zeigen Dir, wie man Tische vorbereitet, Gäste empfängt, berät und bedient und was alles ansteht, wenn die Gäste weg sind.
- In der Hotelgastronomie übernimmst Du den Zimmerservice, indem du Bestellungen aufnimmst, den Servierwagen anrichtest und die Speisen auf das Hotelzimmer bringst.
- Wenn ein Event bevorsteht, hilfst Du bei der Eventplanung. Das bedeutet: Ablaufpläne erstellen, Menüvorschläge machen und Kosten kalkulieren. Auf der Veranstaltung selbst sorgst Du dann für einen reibungslosen Ablauf.

### DAS KANNST DU

- Du hast die Schule erfolgreich abgeschlossen.
- Learning-by-Doing liegt Dir quasi im Blut – Du hast eine schnelle Auffassungsgabe und kannst Neues schnell selbst in die Tat umsetzen.
- Hotellerie und Gastronomie bedeutet, auch am Wochenende mal ran zu müssen. Das sollte Dir nichts ausmachen.
- Du bist ein Organisationstalent und scheust Dich nicht vor Zahlen.
- Du hast richtig Lust, den Beruf zu erlernen und Spaß an der Gastronomie.

## **KLINGT GUT?**

Dann nichts wie ran an die Tasten! Schicke deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und Qualifikationen an [bewerbung@vilavita.com](mailto:bewerbung@vilavita.com). Du hast Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Ruf einfach unter **06421 6005 122** an. Wir freuen uns auf Dich!