

STEP BY STEP INTO THE FUTURE

Durchstarten im HansenS Haus am Meer



HANSENS
HAUS AM MEER
Das Hotel in Bad Zwischenahn

★★★★



Deine Karriere am Meer

Bewirb Dich jetzt bei uns zur Ausbildung (w/m/d) zur/zum

- Hotelfachfrau/Hotelfachmann
- Fachfrau/Fachmann für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie
- Koch/Köchin
- Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice (zweijährig)
- Fachkraft Küche (zweijährig)





Hotelfachfrau/
Hotelfachmann

Ausbildungsdauer: 3 Jahre



Schulabschluss:
Sprachniveau:
Wichtigste Stärken:

mittlerer Bildungsabschluss oder Abitur
mindestens B2 Deutsch und mindestens B1 Englisch
Spontanität, Organisationstalent, Teamgeist, Flexibilität,
Sorgfalt, Improvisation, Belastbarkeit

Das Berufsbild:

Wenn Ihr offen und sympathisch seid, ist das Hotelfach genau das Richtige für Euch. Wir arbeiten übrigens auch hier fast immer im Team. Der Umgang mit Gästen ist Teil des täglichen Lebens. Dabei helfen Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent.

Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (1-2 Tage pro Woche) statt.

Ausgebildete Hotelfachleute können in allen Abteilungen eines Hotels nach bestandener Prüfung arbeiten, z.B. an der Rezeption, im Veranstaltungsbereich, im Service oder auf der Etage. Die breite Ausbildung und vielfältigen Weiterbildungsmöglichkeiten öffnen Türen für unterschiedlichste Karrierewege, auch im Ausland. Viele Hotelfachleute werden später Hoteldirektorin oder Hoteldirektor.

Ausbildungsinhalte:

- Umgang mit Gästen & Gestaltung von Gasterlebnissen
- Organisation des Empfangs- & Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen & Dienstleistungen
- Umsetzung des betrieblichen Channel- & Revenue-Managements
- Organisation & Durchführung von Veranstaltungen
- Planung, Durchführung & Kontrolle des Housekeepings
- Servieren von Speisen & Getränken, Aufgaben im Food & Beverage-Management
- Anleitung & Führung von Mitarbeitenden Schnittstellenmanagement



Fachfrau / Fachmann für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie

Ausbildungsdauer: 3 Jahre



Schulabschluss:
Sprachniveau:
Wichtigste Stärken:

Hauptschulabschluss, mittlerer Bildungsabschluss
mindestens B1 Deutsch und mindestens C2 Englisch
Spontanität, Organisationstalent, Teamgeist, Flexibilität,
Sorgfalt, Improvisation, Belastbarkeit

Das Berufsbild:

Besonders geeignet seid Ihr für Restaurants und Veranstaltungen, wenn Ihr offen und freundlich seid und gerne im Team arbeitet. Der Umgang mit Gästen ist Teil des täglichen Lebens, dabei helfen Kommunikations- und Verkaufstalent. Wer gut organisieren kann und auch bei Hektik Ruhe und Überblick behält, ist in diesem Beruf richtig. Fremdsprachen sind immer von Vorteil.

Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (1-2 Tage pro Woche) statt.

Für ausgebildete ReVas stehen die unterschiedlichsten Bereiche der Gastronomie und der Veranstaltungswirtschaft offen. Die breite Ausbildung und vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten öffnet Euch Türen für unterschiedlichste Karrierewege. Auch im Ausland seid Ihr dann gerne gesehen. In Restaurants startet Ihr oft als Commis de Rang und entwickelt Euch in Richtung Restaurantleitung weiter. In Hotels bieten das Food and Beverage-Management, die Bankett- und Veranstaltungsabteilungen spannende Einstiegsmöglichkeiten. Manche

ReVas entscheiden sich auch für eine Arbeit als Barkeeper bei Event- oder Kongressveranstaltungen. Der Aufstieg z.B. zum F&B-Manager oder Restaurantdirektor ist möglich. Andere machen sich selbstständig und eröffnen ein eigenes Restaurant.

Ausbildungsinhalte:

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



*Köchin /
Koch*

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Schulabschluss:
Sprachniveau:
Wichtigste Stärken:

Hauptschulabschluss oder mittlerer Bildungsabschluss
mindestens B1 Deutsch und C2 Englisch
Kreativität, Spontanität, Organisationstalent, Teamgeist,
Flexibilität, Sorgfalt & Genauigkeit, Improvisation,
Belastbarkeit, Spaß am Umgang mit Lebensmitteln

Das Berufsbild:

Ihr seid besonders geeignet für die Küche, wenn Ihr handwerklich geschickt und gleichzeitig kreative Menschen seid. Das tägliche Leben ist geprägt vom Umgang mit den unterschiedlichsten Lebensmitteln und deren Verarbeitung. Dabei hilft Euch ein ausgeprägter Geschmackssinn, Sorgfalt und kulinarische Neugier. Zeitdruck ist häufig in der Küche, Stressresistenz und eine gewisse körperliche Fitness sind daher von Vorteil.

Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (1-2 Tage pro Woche) statt.

Berufliche Perspektiven für ausgebildete Köchinnen und Köche gibt es sehr vielseitig: In Küchen von Restaurants und Hotels, in der Gemeinschaftsgastronomie oder sogar auf Kreuzfahrtschiffen. Die breite Ausbildung und vielfältigen Weiterbildungsmöglichkeiten öffnen Dir Türen für unterschiedlichste Karrierewege, auch im Ausland. Viele Köche beginnen ihre Laufbahn als Commis de Cuisine, bilden sich zum Küchenmeister oder zur Küchenmeisterin fort und steigen später bis zum Küchendirek-

tor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) auf. Andere machen sich selbstständig und eröffnen ein eigenes Restaurant.

Ausbildungsinhalte:

- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch & Fisch mit Hilfe professioneller Arbeitstechniken & Geräte
- Herstellen von Suppen & Soßen, Süßspeisen, Salaten, Teigen & Massen
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen & Einlagern von Waren
- Ermitteln & Kalkulieren von Kosten, Erträgen & Preisen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln & Ressourcen
- Hygiene & Dokumentation
- Erarbeiten von Menüvorschlägen & Beratung der Gäste
- Arbeiten im Team
- Anleiten & Führen von Mitarbeitenden



Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice

Ausbildungsdauer: 2 Jahre



Schulabschluss:
Sprachniveau:
Wichtigste Stärken:

Es ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben.
B1 Deutsch und mindestens C2 Englisch
Spontanität, Organisationstalent, Teamgeist, Flexibilität,
Sorgfalt, Improvisation, Belastbarkeit

Das Berufsbild:

Besonders geeignet bist Du für die Gastronomie, wenn Du offen und freundlich bist und gerne im Team arbeitest. Der Umgang mit Gästen ist Teil des täglichen Lebens, dabei helfen Dir Kommunikations- und Verkaufstalent. Wenn Du gut organisieren kannst und gerne mit anpackst, ist dieser Beruf genau richtig für Dich. Fremdsprachen sind natürlich von Vorteil.

Eine Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie kann mit der Motivation und Engagement auch bewältigt werden, wenn du bisher in der Schule und bei Prüfungen nicht so erfolgreich warst.

Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (1-2 Tage pro Woche) statt.

Fachkräften für Gastronomie stehen unterschiedliche Laufbahnen und vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in Bereichen offen, die mit Speisen und Getränken zu tun haben.

Du möchtest Dich im Anschluss weiter entwickeln? Dann kannst Du in nur einem Jahr die Ausbildung zur Fachfrau/zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

abschließen und aufsteigen. Aber auch viele andere Weiterbildungen stehen Dir offen.

Ausbildungsinhalte:

- Empfangen, Betreuen & Beraten der Gäste
- Servieren von Speisen & Getränken
- Herstellen von Heiß- & Kaltgetränken, Ausschanken von Getränken
- Lagerhaltung
- Herstellen & Anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- & saisonbezogenes Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- & Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit & Hygiene
- Arbeiten im Team



Fachkraft Küche

Ausbildungsdauer: 2 Jahre



Schulabschluss:

Es ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben.

Sprachniveau:

B1 Deutsch

Wichtigste Stärken:

Kreativität, Spontanität, Organisationstalent, Teamgeist, Flexibilität, Sorgfalt & Genauigkeit, Improvisation, Belastbarkeit, Spaß am Umgang mit Lebensmitteln

Das Berufsbild:

Besonders geeignet für die Küche bist Du, wenn Du gerne im Team und mit den Händen arbeitest. Das tägliche Leben ist geprägt vom Umgang mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung. Dabei helfen handwerkliches Geschick, Sorgfalt und ein guter Geschmacksinn. Zeitdruck ist häufig in der Küche, es hilft daher, wenn man gut mit Stress umgehen kann und fit ist.

Eine Ausbildung zur Fachkraft Küche kann mit der nötigen Motivation und Engagement auch von Nachwuchskräften bewältigt werden, die bisher in der Schule und bei Prüfungen nicht so erfolgreich waren.

Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (1-2 Tage pro Woche) statt.

Du möchtest Dich im Anschluss weiter entwickeln? Dann kannst Du in nur einem Jahr die Ausbildung zur Köchin/zum Koch absolvieren und auch viele andere Weiterbildungen stehen Dir offen.

Ausbildungsinhalte:

- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen & Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen & Eintöpfen
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- & Fischgerichten
- Anrichten & Garnieren von Gerichten & Speisen
- Annehmen & Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen & Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken & Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit & Hygiene
- Arbeiten im Team



Wir sind ein...



...starkes Team

Das HansenS Haus am Meer im Kurzüberblick:

- 4-Sterne-Hotel mit bester Sicht zum Zwischenahner Meer
- 71 gemütliche Zimmer & Suiten mit insgesamt 134 Betten
- multifunktionale Veranstaltungsräume mit 400 qm für bis zu 300 Personen
- hoteleigenes Restaurant „HansenS À la Carte“ mit 60 Innenplätzen, Panoramacafé mit 60 Innenplätzen, Hotelbar „Absacker“ mit 40 Innenplätzen, insgesamt 144 Terrassenplätze
- hauseigene kleine Sauna

HansenS Haus am Meer:

Hotels gibt es viele, wir aber sind besonders: Unsere Service-Qualität ist überdurchschnittlich und unsere Gäste wissen das zu schätzen.

Bei uns stehen neben dem Gast unsere Mitarbeiter im absoluten Mittelpunkt – denn eines ist uns klar: wir können nur gut sein, wenn wir im Team harmonisieren und funktionieren.

Wir bieten Euch als Mitglied unseres Teams Vergünstigungen bei ausgewählten Musical und Theaterkarten oder sonstigen kulturellen Veranstaltungen. Außerdem günstige Mitarbeiter-Konditionen in über 400 Hotels deutschlandweit und auch im umliegenden Ausland sowie viele weitere kleine „Bonbons“.



Wofür wir stehen:

Die Hotellerie bietet Vielfalt „ohne Ende“! Hier bekommt Ihr die ganz bunte Mischung: verschiedene Aufgabebereiche, Abwechslung, Kontakt mit unterschiedlichen Menschen und vielfältige Chancen für Deine Zukunft. Wir suchen Kolleginnen und Kollegen, die Lust haben, unser Team zu unterstützen und zu bereichern, um Gäste glücklich zu machen und unser Haus erfolgreich weiter zu bringen.

Wir sichern Dir eine qualifizierte Ausbildung mit Chancen auf Übernahme nach erfolgreichem Prüfungsabschluss. Mit einer fundierten Ausbildung im Bereich der Gastronomie oder Hotellerie legst Du einen Grundstein für Dein weiteres Leben – sei es im Ausland, auf dem Schiff oder durch weitere Qualifikationen durch Weiterbildung/Aufstieg bis hin zur Selbstständigkeit.

Wir unterstützen Dich gerne!

