

Heiß auf Karriere? Feuer & Flamme für HendlHouse!

Eine Ausbildung ganz nach deinem Geschmack!

Verantwortung übernehmen? Selbständig dafür sorgen, dass im Restaurant alles perfekt läuft? Jeden Tag Gäste begeistern? Mit Einsatz und Spaß Herausforderungen im Team anpacken?
Ist es das, wonach Du suchst? Dann bist Du bei uns genau richtig! Denn alle diese „Zutaten“ stecken in der Ausbildung zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie bei HendlHouse.

Was dich erwartet

- Eine zukunftssichere Ausbildung als Grundlage für eine Managementkarriere
- Herausfordernde, verantwortungsvolle Aufgaben
- Vielseitige Tätigkeiten in den Bereichen Service, Verkauf, Kostenmanagement, Marketing und Personalführung
- Beste Unterstützung durch Ausbilder und Team
- Ein starker Teamgeist
- Viel Action – jeden Tag!

Was wir von dir erwarten

- Einen erfolgreichen Schulabschluss (mittlere Reife oder Abitur)
- Vorzugsweise über 18 Jahre (Schicht- und Wochenenddienst)
- Verantwortungsbewusstsein, Einsatzbereitschaft und Organisationstalent
- Offenheit im Umgang mit Menschen – im Team oder mit Gästen
- Freude an Herausforderung und Lernbereitschaft
- Positive Ausstrahlung und ein freundliches Auftreten
- Begeisterung für Service

Feuer & Flamme für HendlHouse?

Dann schicke uns deine Unterlagen schnellstens per E-Mail oder per Post an:

HendlHouse Headoffice
Felix-Scheffler-Str. 31
83352 Altenmarkt / Alz
azubi@hendlhouse.com

Du willst uns vor deiner Ausbildung kennen lernen? Du bist dir noch nicht sicher, ob es der richtige Ausbildungsberuf für dich ist? Ein Praktikum oder die Teilnahme an Schnuppertagen sind selbstverständlich jederzeit möglich.

WAS BIETET DIE AUSBILDUNG?

Die Ausbildung ist ausgesprochen abwechslungsreich und verlangt viel Power von dir. Sie hat nicht nur mit Hendlgrillen und -essen zu tun, sondern stellt eine echte Allroundausbildung dar:

1. Ausbildungsjahr:

Zubereitung der Produkte, Qualitätssicherung, Service und Gästebetreuung, Umweltschutz, Produktpräsentation und Verkauf, Lebensmittelrecht, Arbeitssicherheit

2. Ausbildungsjahr:

Gästebetreuung, Beschwerdemanagement, Durchführung von Kostenkontrollen, Durchführung von Marketingmaßnahmen, Personalführung, Warenwirtschaft

3. Ausbildungsjahr:

Kostenmanagement und -analyse, Organisation und Zeitmanagement, Personalführung und -training, Marketing, Dienstplangestaltung, Intensive Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

WIE LÄUFT DIE AUSBILDUNG AB?

HendlHouse bietet dir eine strukturierte und qualitativ erstklassige Ausbildung. Sie dauert in Regel 3 Jahre kann jedoch durch entsprechende Schulabschlüsse oder gute Leistungen verkürzt werden.

Die Ausbildung wird im dualen System durchgeführt: Die Theorie lernst du in der Berufsschule und in internen Managementseminaren, die praktische Umsetzung lernst du in einem Ausbildungsrestaurant.

Und nach der Ausbildung?

Die meisten Azubis werden nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung übernommen. Für die Aufgaben eines Assistant Managers bist du jetzt nämlich bestens vorbereitet. Und wenn du dich gut anstellst, steht deiner Laufbahn zum Restaurant Manager nichts mehr im Wege.

Unsere Azubis von heute sind die Manager von morgen.

Bewerben Sie sich gleich heute, wenn Sie für diese Aufgaben bereit sind und Ihre Karriere bei HendlHouse starten wollen. Wir freuen uns über Ihre Bewerbung:

*HendlHouse Headoffice
Felix-Scheffler-Str. 31
83352 Altenmarkt / Alz*

azubi@hendlhouse.com

