



## **HOTELFACHFRAU:MANN** (M/W/D)

## **AUSBILDER:IN GASTRONOMIE | VERANTWORTUNG SPEISEKARTEN**

Wir suchen Dich als praktischen Ausbilder und Ansprechpartner für unsere Auszubildenden – tatkräftig und aktiv im operativen Tagesgeschehen, als Vorbild auf der Fläche, sowie als Verantwortlichen für all' unsere Speisekarten. Gerne zum nächstmöglichen Zeitpunkt in **Vollzeit** 40 h/Woche.

Du bist bereit jungen Menschen deinen Beruf nahe zu bringen? Ihnen dein Können im Service zu vermitteln. Ihnen immer positiv und nervenstark mit Rat und Tat beiseite zustehen? Dann komm' in unser Service-Team!

Wir suchen genau dich, denn Du lebst und brennst für die Gastro und willst diese Leidenschaft an die nächste Generation weitergeben.

Dein Organisationstalent, deine kalkulatorischen Fähigkeiten und deine Computeraffinität machen dich zum Verantwortlichen unserer Speisekarten, Halbpensionsmenüs, Empfehlungskarten und Getränkekarten, welche du in Rücksprache mit der Geschäftsführung/Küche schreibst, aktualisierst und gestaltest.

### **WAS WIR BIETEN:**

- Faire, leistungsgerechte Bezahlung (über Branchendurchschnitt) mit Zuschlägen nach Vereinbarung
- Nutzung des Wellness-Wohlfühlbereichs mit Schwimmbad und Fitnessraum
- Kostenfreie Getränke und eine Mahlzeit während der Arbeitszeit
- Monatlicher Supermarktgutschein
- Vierteljährliche Sonnentau-Gutscheine
- Mitarbeiterrabatte
- Betriebliche Altersvorsorge
- Wertschätzende, offene und ehrliche Kommunikation
- Möglichkeit der persönlichen Weiterentwicklung durch Coaching, Seminare und Webinare
- Mitarbeitererevents
- Arbeitszeitkonto mit Freizeitausgleich/ 5 Tage Woche (MO-SO)
- Kostenloser Parkplatz

### WAS DICH ERWARTET:

- Verantwortlichkeit für praktische Ausbildung: Hotelfach, Restaurantfach, Fachkraft Gastro: u.a. Einarbeitung, Erstunterweisungen, praktische regelmäßige Schulungen/Unterweisungen, Prüfungsvorbereitung, Planung der Schulungen in Absprache mit der Dienstplanverantwortlichen, Kontrolle der Auszubildenden
- Erstellung interner Ausbildungsplan anhand IHK-Vorgaben
- Berichtsheftkontrolle
- Ansprechpartner für Auszubildende
- Schnittstelle zwischen Berufsschule und Betrieb
- Sicherstellung der Qualitätsstandards im Haus
- Erstellung und Pflege aller Speisekartenvarianten
- Programmierung Kassensystem
- Aktiver, allumfassender Einsatz im Servicebereich (Morgens, Mittags, Abends)

### WAS DU MITBRINGST:

- Abgeschlossene Hotelfachausbildung mit Ausbilderschein (oder Restaurantfach mit entsprechender Berufserfahrung sowie Ausbilderschein)
- Mindestens ein Jahr Berufserfahrung im Bereich Ausbildung
- Sehr sicherer Umgang mit MS-Office | insbesondere Word & Excel
- Teamfähigkeit und Dienstleistungsorientierung
- Ein Händchen für junge Menschen und unterschiedliche Nationalitäten
- Eigenverantwortliches, innovatives und unternehmerisches Denken und Handeln
- Ein charismatisches und offenes Wesen
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil



Wir freuen uns über Deine aussagekräftige Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf und relevanten Zeugnissen per E-Mail an [personal@sonnentau.com](mailto:personal@sonnentau.com). Bei Fragen kannst du dich gerne auch telefonisch melden: Ansprechpartnerin Sonja Karlein u/o Anja Nenninger