

AUSBILDUNGS-/DUALE STUDIENPLÄTZE BEI Erikson Hotel Sindelfingen



Gastronomie, Hotel und Touristik

Über das Unternehmen

Das ERIKSON ist ein privatgeführtes 4-Sterne Businesshotel im Herzen Sindelfingens. Uns liegt der persönliche Kontakt zu unseren Gästen, Mitarbeitern und Auszubildenden besonders am Herzen. Wir suchen freundliche junge Menschen mit Gastgeberqualitäten & Spaß am Organisieren. Scanne den QR-Code für mehr Infos zu Ausbildung + Praktikum

Wir bieten:

93 komfortable Hotelzimmer | 6 Veranstaltungsräume |
Hotelrestaurant | Gemütliche Weinstube | Cateringservice |
Kulinarische Veranstaltungen



Adressdaten

Erikson Hotel Sindelfingen
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 8
71063 Sindelfingen
www.erikson.de

Dein/e Ansprechpartner/in

Sabine Kramer
Tel: 07031-935-0
sabine.kramer@erikson.de

Koch/Köchin (Ausbildungsplatz für Schüler/in)

Dein voraussichtlicher Schulabschluss: Hauptschule

Ausbildung zum Koch/ zur Köchin im Erikson Hotel in Sindelfingen

Köche und Köchinnen sind echte Genussexperten. Kern Ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Köche sind die Profis für alle Abläufe und Planungen in der Küche und drumherum: Einkauf, Lager, Speisekartenerstellung gehören dazu. Sie organisieren die Küche und arbeiten kollegial mit dem Service zusammen. Qualität und Gästewünsche haben sie dabei stets im Blick.

Würde Dir das Spaß machen?

Dann schau Dir unsere Anzeige an:

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre (Berufsschule, Blockunterricht)

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

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

Das solltest Du mitbringen:

- Schulabschluss: Haupt-/ Werkreal-/ Realschule oder Abitur
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Teamfähigkeit
- Guter Umgang mit Stress & körperliche Fitness

- Ausgeprägter Geschmackssinn, Sorgfalt und kulinarische Neugier

Das bieten wir Dir:

Du wirst ab Tag 1 in die täglichen Abläufe integriert und lernst im "learning by doing" gleich worauf es ankommt. Unsere erfahrenen Mitarbeiter stehen Dir dabei immer zur Seite. Wir bieten Ausflüge für unsere Azubis mit Lerneffekt und freuen uns auf alle, die auch nach der Ausbildung eine Festanstellung bei uns anstreben. Tipp: Wir empfehlen vor der Ausbildung ein Praktikum bei uns. Die Mitarbeiterverpflegung und das Parken ist bei uns kostenfrei.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann sende uns Deine Bewerbung (auch gerne per E-Mail an: sabine.kramer@erikson.de). Wir freuen uns auf Dich!

Gewünschte Art der Kontaktaufnahme/Bewerbung:

Bitte bewirb dich online in Form einer PDF über die Plattform PLANET71.

AUSBILDUNGS-/DUALE STUDIENPLÄTZE BEI Erikson Hotel Sindelfingen



Gastronomie, Hotel und Touristik

Über das Unternehmen

Das ERIKSON ist ein privatgeführtes 4-Sterne Businesshotel im Herzen Sindelfingens. Uns liegt der persönliche Kontakt zu unseren Gästen, Mitarbeitern und Auszubildenden besonders am Herzen. Wir suchen freundliche junge Menschen mit Gastgeberqualitäten & Spaß am Organisieren. Scanne den QR-Code für mehr Infos zu Ausbildung + Praktikum

Wir bieten:

93 komfortable Hotelzimmer | 6 Veranstaltungsräume |
Hotelrestaurant | Gemütliche Weinstube | Cateringservice |
Kulinarische Veranstaltungen



Adressdaten

Erikson Hotel Sindelfingen
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 8
71063 Sindelfingen
www.erikson.de

Dein/e Ansprechpartner/in

Sabine Kramer
Tel: 07031-935-0
sabine.kramer@erikson.de

Koch/Köchin (Ausbildungsplatz für Schüler/in)

Dein voraussichtlicher Schulabschluss: Hauptschule

Ausbildung zur Fachkraft Küche im Erikson Hotel in Sindelfingen

Der Ausbildungsberuf "Fachkraft Küche" richtet sich an Jugendliche, deren Stärken eher im Praktischen liegen. Die Inhalte sind weniger lernintensiv.

Die Fachkräfte Küche kennen sich mit den Küchengrundlagen aus. Dazu zählen die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art. Sie wissen, wie einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Sie können Salate und Desserts anrichten und garnieren sowie einfache Suppen und Soßen herstellen.

Fühlst Du Dich angesprochen und würde es Dir dieser Beruf Spaß machen?
Dann schau Dir unsere Anzeige an:

Dauer der Ausbildung: 2 Jahre (Berufsschule, Blockunterricht + Betrieb)

Auf Wunsch/bei Interesse kann die Ausbildung nach 2 Jahren problemlos erweitert und ein Abschluss zum Koch/ zur Köchin angeschlossen werden.

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

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

Das solltest Du mitbringen:

- Schulabschluss: Haupt-/ Werkreal-/ Realschule
- Handwerkliches Geschick und Sorgfalt
- Teamfähigkeit

- Guter Umgang mit Stress und körperliche Fitness
- Guter Geschmackssinn und Spaß am Umgang mit Lebensmitteln

Das bieten wir Dir:

Du wirst ab Tag 1 in die täglichen Abläufe integriert und lernst im "learning by doing" gleich worauf es ankommt. Unsere erfahrenen Mitarbeiter stehen Dir dabei immer zur Seite. Wir bieten Ausflüge für unsere Azubis mit Lerneffekt und freuen uns auf alle, die auch nach der Ausbildung eine Festanstellung bei uns anstreben. Tipp: Wir empfehlen vor der Ausbildung ein Praktikum bei uns. Die Mitarbeiterverpflegung und das Parken ist bei uns kostenfrei.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann sende uns Deine Bewerbung (gerne auch per E-Mail an: sabine.kramer@erikson.de).

Wir freuen uns auf Dich!

Gewünschte Art der Kontaktaufnahme/Bewerbung:

Bitte bewirb dich online in Form einer PDF über die Plattform PLANET71.

AUSBILDUNGS-/DUALE STUDIENPLÄTZE BEI Erikson Hotel Sindelfingen



Gastronomie, Hotel und Touristik

Über das Unternehmen

Das ERIKSON ist ein privatgeführtes 4-Sterne Businesshotel im Herzen Sindelfingens. Uns liegt der persönliche Kontakt zu unseren Gästen, Mitarbeitern und Auszubildenden besonders am Herzen. Wir suchen freundliche junge Menschen mit Gastgeberqualitäten & Spaß am Organisieren. Scanne den QR-Code für mehr Infos zu Ausbildung + Praktikum

Wir bieten:

93 komfortable Hotelzimmer | 6 Veranstaltungsräume |
Hotelrestaurant | Gemütliche Weinstube | Cateringservice |
Kulinarische Veranstaltungen



Adressdaten

Erikson Hotel Sindelfingen
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 8
71063 Sindelfingen
www.erikson.de

Dein/e Ansprechpartner/in

Sabine Kramer
Tel: 07031-935-0
sabine.kramer@erikson.de

Hotelfachmann/-frau (Ausbildungsplatz für Schüler/in)

Dein voraussichtlicher Schulabschluss: Werkrealschule

Ausbildung Hotelfachmann/ -frau im Erikson Hotel in Sindelfingen

Hotelfachleute können in allen Abteilungen eines Hotels oder eines Gasthofes arbeiten, z.B. an der Rezeption, im Veranstaltungsbereich oder auf der Etage. Sie haben tolle Karrieremöglichkeiten in vielen Bereichen eines Unternehmens. Viele Hotelfachleute werden später Hoteldirektor/-in oder sie machen sich als Hotelier selbstständig.

Könnte Dir dieser Beruf gefallen und würde Dir soviel Abwechslung Spaß machen?
Dann schau Dir unsere Anzeige an:

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre (Berufsschule/Blockunterricht + Betrieb)

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

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

Das solltest Du mitbringen:

- Schulabschluss: Haupt-/ Werkreal-/ Realschule oder Abitur
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gastgeberqualitäten
- Schnelles Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

Das bieten wir Dir:

Du wirst ab Tag 1 in die täglichen Abläufe integriert und lernst im "learning by doing" gleich worauf es ankommt. Unsere

erfahrenen Mitarbeiter stehen Dir dabei immer zur Seite. Wir bieten Ausflüge für unsere Azubis mit Lerneffekt und freuen uns auf alle, die auch nach der Ausbildung eine Festanstellung bei uns anstreben. Tipp: Wir empfehlen vor der Ausbildung ein Praktikum bei uns. Die Mitarbeiterverpflegung und das Parken ist bei uns kostenfrei.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann sende uns Deine Bewerbung (gerne auch per E-Mail an: sabine.kramer@erikson.de). Wir freuen uns auf Dich!

Gewünschte Art der Kontaktaufnahme/Bewerbung:

Bitte bewirb dich online in Form einer PDF über die Plattform PLANET71.

AUSBILDUNGS-/DUALE STUDIENPLÄTZE BEI Erikson Hotel Sindelfingen



Gastronomie, Hotel und Touristik

Über das Unternehmen

Das ERIKSON ist ein privatgeführtes 4-Sterne Businesshotel im Herzen Sindelfingens. Uns liegt der persönliche Kontakt zu unseren Gästen, Mitarbeitern und Auszubildenden besonders am Herzen. Wir suchen freundliche junge Menschen mit Gastgeberqualitäten & Spaß am Organisieren. Scanne den QR-Code für mehr Infos zu Ausbildung + Praktikum

Wir bieten:

93 komfortable Hotelzimmer | 6 Veranstaltungsräume |
Hotelrestaurant | Gemütliche Weinstube | Cateringservice |
Kulinarische Veranstaltungen



Adressdaten

Erikson Hotel Sindelfingen
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 8
71063 Sindelfingen
www.erikson.de

Dein/e Ansprechpartner/in

Sabine Kramer
Tel: 07031-935-0
sabine.kramer@erikson.de

Restaurantfachmann/-frau (Ausbildungsplatz für Schüler/in)

Dein voraussichtlicher Schulabschluss: Werkrealschule

Ausbildung zum Fachmann/ zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie im Erikson Hotel in Sindelfingen

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben die Gastgeberrolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Angefangen bei der Konzeption von Tagungen, Banketten & Feiern über deren Organisation bis hin zur Durchführung beherrschen Sie alle Abläufe wie Raumvorbereitung, Gästeberatung, fachgerechtes Servieren von Speisen, Getränken und Menüs bis hin zur Rechnungsstellung.

Bist Du ein Organisationstalent und hättest Du Spaß an diesem Beruf?
Dann schau Dir unsere Anzeige an:

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre (Berufsschule, Blockunterricht + Betrieb)

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

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

Das solltest Du mitbringen:

- Schulabschluss: Haupt-/ Werkreal-/ Realschule oder Abitur
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gastgeberqualitäten
- Schnelles Auffassungsvermögen

- Organisations- und Verkaufstalent

Das bieten wir Dir:

Du wirst ab Tag 1 in die täglichen Abläufe integriert und lernst im "learning by doing" gleich worauf es ankommt. Unsere erfahrenen Mitarbeiter stehen Dir dabei immer zur Seite. Wir bieten Ausflüge für unsere Azubis mit Lerneffekt und freuen uns auf alle, die auch nach der Ausbildung eine Festanstellung bei uns anstreben. Tipp: Wir empfehlen vor der Ausbildung ein Praktikum bei uns. Die Mitarbeiterverpflegung und das Parken ist bei uns kostenfrei.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann sende uns Deine Bewerbung (gerne auch per E-Mail an: sabine.kramer@erikson.de). Wir freuen uns auf Dich!

Gewünschte Art der Kontaktaufnahme/Bewerbung:

Bitte bewirb dich online in Form einer PDF über die Plattform PLANET71.