

# PRAKTIKUMSPLÄTZE BEI ARAMIS Tagungs- und Sporthotel



Gastronomie, Hotel und Touristik

## Über das Unternehmen

Das ARAMIS ist kein typisches Tagungshotel – es steht für eine gesamte Wohlfühlwelt mit FreiRaum für unzählige Möglichkeiten nicht nur für seine Gäste. Denn arbeiten wo andere Urlaub machen ist schön. Doch arbeiten wo andere gerne arbeiten würden, ist noch viel schöner. Als ARAMIS Musketier kommt man in den Genuss von vielen Privilegien. Seinen unterschiedlichen Gästegruppen bietet das ARAMIS ein ganzheitliches Business- & Leisure-Angebot.



## Adressdaten

**ARAMIS Tagungs- und Sporthotel**  
Siedlerstr. 40. - 44  
71126 Gäufelden  
www.aramis.de

## Dein/e Ansprechpartner/in

**Svenja Kwa**  
Tel: 07032-7810  
svenja.kwa@aramis.de

## Restaurantfachmann/-frau (Freiwilliges Praktikum für Schüler/in)

Erklärung: Gleichwertig anerkannt

- Hotelfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau
- Koch/Köchin

Dein voraussichtlicher Schulabschluss: Hauptschule

### Restaurantfachmann /-Fachfrau

Die Zufriedenheit der Gäste ist das Ziel eines jeden Restaurantfachmanns. Deshalb ist ein Lächeln auf den Lippen das wichtigste Teil deiner Berufskleidung. Der erste Eindruck zählt – schon bei der Begrüßung deiner Gäste möchtest du ihnen vermitteln, dass sie sich in deiner Obhut wohlfühlen können. Ob das geklappt hat, merkst du später am Trinkgeld. Du weist ihnen einen Platz zu, mit dem sie einverstanden sind und reichst ihnen die Speisekarte. Wenn deine Gäste unschlüssig sind, sprichst du Empfehlungen aus. Dazu fragst du gezielt nach Vorlieben und Wünschen und wählst dementsprechend aus. Die Speisekarte kennst du selbstverständlich in und auswendig und auch über aktuelle Tagesempfehlungen des Kochs bist du gut informiert. Du bist im Grunde der Vermittler zwischen Küche und Gästen. Lob und Kritik gibst du selbstverständlich an die Küche weiter. Der Sommelier des Hauses hat dich in die Welt der Weine instruiert und du sprichst auf Anfrage auch hier gern Empfehlungen aus. Ist eine Entscheidung getroffen, nimmst du die Bestellung auf und gibst sie an die Küche weiter. Die Getränke stellst du selbst an der Bar zusammen.

### Gewünschte Art der Kontaktaufnahme/Bewerbung:

Bitte melde dich bei uns telefonisch.

# PRAKTIKUMSPLÄTZE BEI ARAMIS Tagungs- und Sporthotel

Gastronomie, Hotel und Touristik

## Über das Unternehmen

Das ARAMIS ist kein typisches Tagungshotel – es steht für eine gesamte Wohlfühlwelt mit FreiRaum für unzählige Möglichkeiten nicht nur für seine Gäste. Denn arbeiten wo andere Urlaub machen ist schön. Doch arbeiten wo andere gerne arbeiten würden, ist noch viel schöner. Als ARAMIS Musketier kommt man in den Genuss von vielen Privilegien. Seinen unterschiedlichen Gästegruppen bietet das ARAMIS ein ganzheitliches Business- & Leisure-Angebot.



## Adressdaten

**ARAMIS Tagungs- und Sporthotel**  
Siedlerstr. 40. - 44  
71126 Gäufelden  
www.aramis.de

## Dein/e Ansprechpartner/in

**Svenja Kwa**  
Tel: 07032-7810  
svenja.kwa@aramis.de

## Hotelfachmann/-frau (Freiwilliges Praktikum für Schüler/in)

Erklärung: Gleichwertig anerkannt

- Hotelkaufmann/-frau
- Restaurantfachmann/-frau
- Koch/Köchin

Dein voraussichtlicher Schulabschluss: Hauptschule

### Hotelfachmann /fachfrau

Hotelfachleute spielen eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, welchen Eindruck ein Gast von einem Hotel bekommt. Ihre Arbeit ist sehr vielseitig, denn sie wirken in allen Bereichen des Hotelbetriebs mit.

### Gewünschte Art der Kontaktaufnahme/Bewerbung:

Bitte melde dich bei uns telefonisch.

# PRAKTIKUMSPLÄTZE BEI ARAMIS Tagungs- und Sporthotel

Gastronomie, Hotel und Touristik

## Über das Unternehmen

Das ARAMIS ist kein typisches Tagungshotel – es steht für eine gesamte Wohlfühlwelt mit FreiRaum für unzählige Möglichkeiten nicht nur für seine Gäste. Denn arbeiten wo andere Urlaub machen ist schön. Doch arbeiten wo andere gerne arbeiten würden, ist noch viel schöner. Als ARAMIS Musketier kommt man in den Genuss von vielen Privilegien. Seinen unterschiedlichen Gästegruppen bietet das ARAMIS ein ganzheitliches Business- & Leisure-Angebot.



## Adressdaten

**ARAMIS Tagungs- und Sporthotel**  
Siedlerstr. 40. - 44  
71126 Gäufelden  
www.aramis.de

## Dein/e Ansprechpartner/in

**Svenja Kwa**  
Tel: 07032-7810  
svenja.kwa@aramis.de

## Koch/Köchin (Freiwilliges Praktikum für Schüler/in)

Dein voraussichtlicher Schulabschluss: Hauptschule

### **Koch / Köchin**

Als ausgelernter Koch, beginnt Dein Arbeitsalltag eventuell erst mittags oder nachmittags. Das kann für dich Ausschlafen bedeuten, aber heißt auch, dass du bis in den späten Abend oder sogar in den frühen Morgen hinein arbeiten wirst. Als Koch bewahrst du die Ruhe und trotz der Hitze von Herd und Öfen einen kühlen Kopf. Schließlich musst du die Abläufe in der Küche gekonnt koordinieren und es darf nichts schiefgehen. Die Zufriedenheit deiner Gäste ist das A und O. Hier ist nicht nur Kreativität gefragt, sondern auch Rechenfähigkeiten, Vorausschauen und Sensibilität für Kundenwünsche. Angebote von Lieferanten müssen verglichen werden. Dabei sollten das Budget des Restaurants und die Preisklasse der Gerichte nicht aus den Augen verloren werden. Schließlich müssen Bestellungen aufgegeben werden, Einkäufe gemacht werden, Lebensmittel gelagert werden und die Vorräte überprüft werden. Die Aufgaben werden vom Küchenchef auf das Personal aufgeteilt.

Nun geht es auch schon an die Vorbereitung des Abends. Heute stehen keine Veranstaltungen an, sondern es wird im Restaurant à la carte gegessen. Während deine Kollegen die Geräte und Hilfsmittel in der Küche soweit vorbereitet haben, hilfst du dabei, die vorbereitenden Aufgaben zuzuweisen. Der Nudelteig muss zubereitet und in die gewünschte Form gebracht werden, das Gemüse geputzt und geschnitten werden und das Fleisch gewürzt werden. Du kontrollierst noch einmal alles auf Vollständigkeit - es kann losgehen. Jetzt ist vor allem Teamarbeit gefragt. Jeder Handgriff muss sitzen, wenn es darum geht, dass die Gäste innerhalb möglichst kurzer Zeit ihre Speisen frisch zubereitet auf den Tisch bekommen - und das auch noch gleichzeitig - und warm. Das erfordert eine Menge guter Organisation.

Wenn der letzte Gast das Restaurant verlassen hat, neigt sich auch dein Arbeitstag dem Ende zu. Erst wenn die Küche wieder tip top ist, hast du Feierabend und kannst nach Hause fahren. Du hast zwar den ganzen Samstagabend gearbeitet, während andere Leute das Wochenende genießen, dafür konntest du aber deinen Gästen einen schönen Abend in toller Atmosphäre und mit fantastischen Gerichten bereiten.

### **Gewünschte Art der Kontaktaufnahme/Bewerbung:**

Bitte melde dich bei uns telefonisch.