

Bildung im Landkreis – Dein Beruf in deiner Region

Aufgrund der demografischen Entwicklung wird perspektivisch ein weiteres Absinken der Schülerzahlen erwartet. Der Landkreis will in diesem Zusammenhang seine Möglichkeiten bündeln, um Ausbildungsplätze, deren Beschulung an den Beruflichen Schulzentren unseres Landkreises erfolgen soll, zu schaffen. In Zeiten, wo Lehrstellen mehr angeboten

als nachgefragt werden, muss die Ausbildung von Fachkräften, die als Voraussetzung eine gute Ausbildungsreife „im Gepäck haben sollten“, oberste Priorität haben.

Zum letzten Bildungsgipfel im Mai kündigte Landrat Michael Geisler an, mit einer Fortsetzungsreihe im Landkreisboten Berufsbilder vorzustellen und damit Interesse

an den Berufen zu wecken, die zukunftsfähig sind und die unsere Wirtschaft dringend benötigt. Gleichzeitig soll damit den Unternehmen, die in diesen Berufen ausbilden, eine Plattform geboten werden, um gezielt Auszubildende zu werben. Außerdem soll dadurch etwas für den Erhalt unserer Berufsschulzentren getan werden.

Auch im Bereich Hotel/Gastronomie besteht Bedarf an guten Fachkräften.

Daher stellen wir heute vor:

Das Berufsbild Hotel-/Restaurantfachfrau/-mann in den Ausbildungsbetrieben Hotel Elbresidenz Viva Vital & Medical SPA 5* und im Apparthotel Am Schlossberg 4* in Bad Schandau.

Berufsbild: Hotel-/Restaurantfachfrau/-mann

Hotelfachleute können in allen Abteilungen eines Hotels mitarbeiten. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, richten Zimmer her oder bereiten Veranstaltungen vor. Auch in der Verwaltung werden sie eingesetzt. Dort kümmern sie sich z.B. um die Buchhaltung, die Lagerhaltung oder das Personalwesen. Hauptsächlich arbeiten Hotelfachleute in Hotels, Gasthöfen und Pensionen. Darüber hinaus finden sich Beschäftigungsmöglichkeiten in Restaurants und Cafés, in Diskotheken sowie in Kaufhäusern und Verbrauchermärkten mit Tagescafés oder in den gastronomischen Einrichtungen von Freizeit- und Erlebnisparks.

• Die Ausbildung im Überblick

Hotelfachmann/-frau ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird im Gastgewerbe angeboten.

• Ausbildungsinhalte

Im **1. Ausbildungsjahr** lernen die Auszubildenden im Ausbildungsbetrieb beispielsweise, wie man sich als Gastgeber den

Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informiert. Weitere Schwerpunkte in der Ausbildung sind die Zubereitung einfacher Speisen, das Servieren von Speisen und Getränken, Prüfung von Warenlieferungen und Büroarbeiten.

Während des **2. Ausbildungsjahres** wird den Auszubildenden u. a. vermittelt, wie man Reklamationen bearbeitet und Lösungen aufzeigt, was bei der Wartung von Geräten und Maschinen zu beachten ist und wie man Gasträume reinigt, pflegt und herrichtet.

Im **3. Ausbildungsjahr** steht auf dem Ausbildungsplan, wie Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten werden und wie man Beratungs- und Verkaufsgespräche fachkundig führt, welche Arbeiten am Empfang anfallen, Korrespondenzführung, Leistungsbuchung, Rechnungserstellung und Rechnungsabrechnung. Eine Rolle in diesem Ausbildungsabschnitt spielt darüber hinaus, wie man sinnvolle Werbeaktionen und Marketingmaßnahmen entwickelt und durchführt.

In der Berufsschule sind folgende Lernfelder Gegenstand des theoretischen Unterrichts:

Arbeiten in der Küche, Arbeiten im Service, Arbeiten im Magazin, Beratung und Verkauf, Marketing, Wirtschaftsdienst, Warenwirtschaft, Arbeiten im Empfangsbereich, Arbeiten im Verkauf, Arbeiten im Marketingbereich, Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst

Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung

Grundsätzlich wird - wie bei allen anerkannten, nach dem Berufsbildungsgesetz oder der Handwerksordnung geregelten Ausbildungsberufen - keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben.

Angehende Hotelfachleute sollten einen mittleren Bildungsabschluss nachweisen können. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Weitere Ausbildungsvoraussetzungen

Gemäß §§ 42 und 43 des Gesetzes zur



Foto: Reiner Pfisterer

Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen sind beim Umgang mit Lebensmitteln eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes erforderlich.

Jugendliche (Personen unter 18 Jahren), die in das Berufsleben eintreten, dürfen nach § 32 des Jugendarbeitsschutzgesetzes nur dann beschäftigt werden, wenn sie dem Arbeitgeber eine ärztliche Bescheinigung über eine Erstuntersuchung vorlegen. (Quelle: Bundesagentur für Arbeit)

Die Ausbildungsbetriebe: Zwei TOP-Hotels in Bad Schandau

Wir stellen uns vor

Hotel Elbresidenz Bad Schandau Viva Vital & Medical SPA 5*: mit 199 Zimmern, 12 Suiten & 4 Restaurants mit insgesamt 473 Restaurantplätzen, 90 Plätzen in den Bars, Tagungsbereich und Medical SPA **Apparthotel Am Schlossberg 4*:** in Bad Schandau mit 22 Appartements, 8 Zimmern & dem Restaurant der Jahreszeiten im Nationalparkzentrum mit 60 Restaurantplätzen

In unserem Unternehmen Elbresidenz Bad Schandau GmbH arbeiten zurzeit verteilt auf die beiden oben genannten Hotels 117 Mitarbeiter. Dazu kommen insgesamt 37 Azubis – 16 im 1. Lehrjahr, 11 im 2. Lehrjahr und 10 im 3. Lehrjahr – absolvieren in unseren Hotels eine Ausbildung in den Berufen Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau und Koch/Köchin. Wir bilden im Dualen System aus, d. h. die Auszubildenden besuchen im Wechsel das **Berufsschulzentrum für Wirtschaft**



Foto: Hotel Elbresidenz

in Pirna oder das „Ernst Löbnitzer“ in Dresden und unsere Hotels.

Zahlreiche Auszubildende wurden von uns nach erfolgreich beendeter Ausbildung übernommen und eingestellt. Im Jahr 2010 waren dies insgesamt 7 Azubis, davon 5 Hofas und 2 Köche; 2011 waren es 3, davon 2 Hofas und 1 Koch.

Viele Auszubildende entschließen sich aber nach dem Ende ihrer Berufsausbildung erst einmal dazu, Auslandserfah-

rung zu schnuppern oder aber eine Anschlussausbildung bzw. ein Studium zu absolvieren.

Während der Ausbildung als Hotelfachmann/-frau in unserem Unternehmen lernen die Jugendlichen den Beruf „von der Pike auf“ und durchlaufen alle Abteilungen, wie z. B. das Housekeeping, den Service, die Bankettabteilung, die Küche, den Rezeptions- und Empfangsbereich, die Reservierungsabteilung und die Ab-

teilungen Marketing / PR sowie Sales. Einmal im Jahr organisieren unsere Azubis unter Anleitung ihrer Kollegen einen „Azubitag“. An diesem Tag führen die Auszubildenden die Regie in Küche, Restaurant und Service. Aber auch für bestimmte Programmpunkte und die Dekoration sind sie selbst verantwortlich.

Gern ermöglichen wir interessierten Jugendlichen nach vorheriger Absprache ein Schnupperpraktikum bei uns bzw. stehen mit Rat und Tat zur Seite!

Der Ausbildungsbeginn für das kommende Jahr ist der September 2012.

Ihr Ansprechpartner:

Frau Carina Näther,
Human Resources Manager
Markt 10, 01814 Bad Schandau
Telefon: 035022-919 900
Fax: 035022-919 910
naether@elbresidenz-bad-schandau.de
www.elbresidenz-bad-schandau.de
www.apparthotel-am-schlossberg.de