



ALB·GOLD

Der Umgang mit Gästen liegt dir im Blut und du zauberst gerne eine gute Atmosphäre? In der Ausbildung zur Restaurantfachfrau/zum Restaurantfachmann lernst du alle Prozesse kennen, die einen reibungslosen und unvergesslichen Aufenthalt im Restaurant gewährleisten. Außerdem erhältst du Einblicke in die Vielfalt der Möglichkeiten, die ein Job in der Gastronomie bereithält sowie einen Überblick über alle Bereiche, die hier mit einfließen wie Büro, Hygiene, Warenwirtschaft, Personalplanung uvm.



RESTAURANT FACHMANN/ FACHFRAU

(m/w/d)

DAS ERWARTET DICH

- 3-jährige Berufsausbildung im Betrieb und an der Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe in Tett nang
- Abgestimmte Verknüpfung von Theorie und Praxis
- Das Erlernen des Umgangs mit Gästen, deren Beratung und Verkauf
- Das Kennenlernen von Küchenbereich und Servicebereich mit allen Berührungspunkten
- Büroorganisation und Warenwirtschaft
- Das Ausrichten von Festlichkeiten
- Der Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsplanung

DARAUF KOMMT ES AN

- Hauptschulabschluss / Realschulabschluss
- Freude am Umgang mit Menschen
- Einsatzbereitschaft und ein freundliches Auftreten
- Sorgfältige Arbeitsweise
- Organisationstalent und Kommunikationsgeschick

Du liebst Nudeln, Spätzle und Co. und hast Lust auf einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz? Dann komm in unser Team und werde ein Teil von ALB-GOLD – bewirb dich jetzt per Mail oder per Post bei Frau Irina Hermann. Wir freuen uns auf dich!

ALB-GOLD Teigwaren GmbH

Klaus-Freidler-Straße 1
72818 Trochtelfingen

Irina Hermann
bewerbungen@alb-gold.de
Telefon (0 71 24) 92 91-173