



Kennen Sie das? Sie betreten ein Hotel und spüren sofort die freundliche Atmosphäre. Genau so fühlt sich ein Aufenthalt im **Victor's Seehotel Weingärtner** an. Denn hier, nur einen Steinwurf vom idyllischen Bostalsee entfernt, ist die Herzlichkeit zu Hause.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

## Auszubildende zum/zur Fachmann/-frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

### Ihre Ausbildung:

- Tischreservierungen & Gästebestellungen entgegennehmen
- Angebotserstellung, Veranstaltungsabsprachen & –umsetzung
- Gästebegrüßung, -beratung, -betreuung
- Speisen- & Getränkeempfehlungen
- Buchungen über das Kassensystem inkl. Abrechnung
- Zubereitung kleiner Speisen, Umsetzung von Marketing- & Verkaufsmaßnahmen

### Ihr Profil:

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Gute Deutschkenntnisse
- Belastbarkeit, Flexibilität & Teamfähigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Gastorientiertes Denken, Engagement & Freundlichkeit

### Ihre Benefits:

- **Freizeit** – langfristige Planung mit 26 Urlaubstagen pro Jahr
- **Work-Life-Balance** – Dienstpläne 1 Monat im Voraus
- **Gut angezogen** – Arbeitskleidung inkl. Reinigung wird gestellt
- **Gut ankommen** – individueller Einarbeitungsplan mit Trainings-Guide
- **Digital lernen** – Lernprogramm & Berichtsheftführung via App (Azubi:web)
- **Feedback** – Regelmäßige Mitarbeitergespräche
- **Teamwork** – Azubi-Camp, -Trainings & -Events
- **Vergünstigungen** – zahlreiche Rabatte in vielen namhaften Online-Shops
- **Mitarbeiteraten** – in allen 14 Victor's Residenz-Hotels für Sie & Ihre Begleitung

... all das und noch viel mehr

### Neugierig? Melden Sie sich gerne bei uns!

Unsere Tür steht auch immer für ein Schnupperpraktikum offen.

Victor's Seehotel Weingärtner  
Frau Cindy Manfra  
Bostalstraße 12, 66625 Nohfelden  
06852 – 8890  
[cindy.manfra@victors.de](mailto:cindy.manfra@victors.de)

### Ausbildungsdauer:

3 Jahre  
(Start am 01.08. oder nach Vereinbarung)

### Berufsschule:

Blockunterricht (3 - 4 Wochen)  
am TGBBZ II in Saarbrücken

### Ausbildungsvergütung:

900,00 € / 1.000,00 € / 1.100,00 €  
(brutto)