



ARVENA HOTELS

WIR STELLEN UNS VOR



ARVENA PARK • Das Hotel am Franken-Center
Görlitzer Straße 51 • 90473 Nürnberg

- Erfolgreiche Ausbildung seit über 30 Jahren
- U-Bahn-Station direkt am Hotel
- Ca. 105 Mitarbeiter



ARVENA MESSE • Das Hotel an der NürnbergMesse
Bertolt-Brecht-Straße 2 • 90471 Nürnberg

- Erfolgreiche Ausbildung seit über 30 Jahren
- U-Bahn-Station nahe dem Hotel
- Ca. 20 Mitarbeiter



ARVENA KONGRESS • Hotel in der Wagnerstadt
Eduard-Bayerlein-Straße 5a • 95445 Bayreuth

- Erfolgreiche Ausbildung seit über 20 Jahren
- Größtes Hotel in Bayreuth
- Ca. 55 Mitarbeiter



ARVENA REICHSTADT • Hotel in Bad Windsheim
Pastoriusstraße 5 • 91438 Bad Windsheim

- Erfolgreiche Ausbildung seit über 25 Jahren
- Regionale Schulungen und Seminare
- Ca. 40 Mitarbeiter



HOTEL EISENHUT • Ein Arvena Hotel
Herrngasse 3-5 / 7 • 91541 Rothenburg o. d. Tauber

- Erfolgreiche Ausbildung seit über 50 Jahren
- Tradition trifft auf Moderne in einer der schönsten Städte Deutschlands
- ca. 60 Mitarbeiter



Warum ARVENA

Die Arvena Hotels sind eine familiengeführte Hotelgruppe mit fünf Hotelbetrieben in Franken und über 40-jähriger Tradition.

Als Familienbetrieb zeichnen wir uns besonders durch einfache Wege, individuelle Entwicklungsmöglichkeiten, eine angenehme familiäre Atmosphäre und eine geringe Mitarbeiterfluktuation aus.

Wir bieten

- Eine fundierte Ausbildung
- Vergütung nach dem aktuellen Tarifvertrag
- Arbeiten in unterschiedlichen Abteilungen des Hotels und den Schwesterhotels
- Ausflüge und regionale Schulungen
- Trainings für Deine Abschlussprüfung

Eine Ausbildung zum/zur Hotelkaufmann/-frau oder ein duales Studium sind im Arvena Park Hotel auf Anfrage möglich.

Bewirb Dich jetzt - gerne auch für ein Praktikum - und sende Deine Bewerbungsunterlagen an:

ARVENA HOTELS
Herrn Michael Naser • Personalbüro
Görlitzer Straße 51 • 90473 Nürnberg
Tel.: 0911 89 22-0 • E-Mail: teambuero@arvena.de
Mehr unter www.arvena.de oder auf Facebook!

Ausbildung in der Hotellerie

Deine Chance

Dein Tor zur Welt

Bewirb Dich jetzt!

ARVENA HOTELS
2x NÜRNBERG
BAYREUTH BAD WINDSHEIM ROTHENBURG o.d.T.

HOTELFACHMANN/-FRAU

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Abschluss der Mittelschule oder höher
- Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit
- Flexibilität, Organisationstalent
- Gute Umgangsformen
- Freude am Umgang mit Menschen
- Fremdsprachen von Vorteil

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsort / Berufsschule:

- Praktische Ausbildung im Betrieb
- Theoretische Ausbildung in der Berufsschule
1-2 Tage pro Woche oder Blockunterricht

Ausbildungsinhalte:

- Servieren von Speisen und Getränken
- Gästezimmer herrichten und kontrollieren
- Umsetzung von Marketingmaßnahmen
- Gästeempfang und -beratung
- Verkaufsgespräche führen
- Veranstaltungen planen und organisieren

Karrierechancen:

Durch die vielseitige Ausbildung können Hotelfachleute nach der Ausbildung in unterschiedlichen Abteilungen tätig werden. Ob Etage, Restaurant, Rezeption, Reservierung, Verkauf, Bankett oder Verwaltung. National und international können sie bis zum Abteilungsleiter oder sogar Direktor aufsteigen.

Fortbildungsmöglichkeiten:

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- geprüfter Hotelbetriebswirt
- Meisterkurs (Hotelmeister)
- Duales Studium (Bachelor)



RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Abschluss der Mittelschule oder höher
- Teamfähigkeit, schnelle Auffassungsgabe
- Flexibilität, Organisationstalent
- Gute Umgangsformen
- Freude am Umgang mit Menschen
- Fremdsprachen von Vorteil

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsort / Berufsschule:

- Praktische Ausbildung im Betrieb
- Theoretische Ausbildung in der Berufsschule
1-2 Tage pro Woche oder Blockunterricht

Ausbildungsinhalte:

- Servieren von Speisen und Getränken
- Aneignung umfassender Kenntnisse zu Getränken, Speisen und Serviceformen
- Umsetzung von Servicemaßnahmen
- Gästeempfang und -beratung
- Vorbereitung von Veranstaltungsräumen

Karrierechancen:

Nach der Ausbildung können Restaurantfachleute in den Abteilungen Restaurant, Bar oder Bankett tätig werden. Von Positionen wie Commis de Rang oder Chef de Rang bis hin zum Restaurant- bzw. Abteilungsleiter oder sogar Gastronomischen Leiter eines Betriebes stehen viele Türen offen.

Fortbildungsmöglichkeiten:

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- geprüfter Hotelbetriebswirt
- Meisterkurs (Restaurantmeister)
- Sommelier, Barista, Barkeeper



KOCH/KÖCHIN

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Abschluss der Mittelschule oder höher
- Teamfähigkeit
- Flexibilität, Organisationstalent
- Kreativität und handwerkliches Geschick
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsort / Berufsschule:

- Praktische Ausbildung im Betrieb
- Theoretische Ausbildung in der Berufsschule
1-2 Tage pro Woche oder Blockunterricht

Ausbildungsinhalte:

- Küchengeräte einsetzen und richtig nutzen
- Vor- und Zubereitung von Nahrungsmitteln
- Gästeberatung und -betreuung
- Regionale, saisonale & internationale Produktkenntnisse
- Präsentation von Buffets und Tellergerichten
- Hygiene, Allergene & Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Karrierechancen:

Ob im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff - nach der Ausbildung als Koch gibt es viele Optionen. Zu Beginn oft als Commis de Cuisine angestellt sind Aufstiegschancen bis hin zum Küchendirektor möglich. Das Arbeitsumfeld kann dabei variieren, zum Beispiel in einem Restaurant, einem Hotel, einer Großkantine oder bei einem Event-Caterer.

Fortbildungsmöglichkeiten:

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- geprüfter Hotelbetriebswirt
- Meisterkurs (Küchenmeister)
- geprüfter Diätkoch

