

Schule geschafft und was kommt jetzt?



Berufs- ausbildung

im Erikson Hotel in
Sindelfingen

Welche Berufe, welche Zukunftschancen und was sagen unsere Azubis über uns? Das erfährst Du in dieser Broschüre.

Inhalt

1. Informationen über das Erikson Hotel
2. Zukunftsaussichten im Gastgewerbe?
- 3.-8. Unsere Ausbildungsberufe im Überblick: Voraussetzungen, Ausbildungsdauer und -inhalte
9. Peter Kramer: Mein Weg vom Azubi zum Chef
10. Weiterbildungsmöglichkeiten
11. Kontakt

Informationen über das Erikson Hotel

Das Erikson Hotel wird von unserer Familie in mittlerweile dritter Generation geführt. Wir sind ein 4-Sterne Businesshotel im Herzen Sindelfingens. Der familiäre Charme unseres Hauses, ein modernes und gemütliches Ambiente, die ausgezeichnete Küche und unser freundliches und gastorientiertes Team zeichnen uns seit vielen Jahren als eine der besten Adressen der Region Sindelfingens und Böblingens aus.

Unsere 93 großzügigen und modernen Zimmer bieten internationalen Geschäfts- und Privatreisenden einen angenehmen Aufenthalt. In den 6 Veranstaltungsräumen finden Tagungen und Bankette für bis zu 120 Personen statt. Im Hotelrestaurant und in der gemütlichen Weinstube werden die Gäste von je her kulinarisch verwöhnt. Eine einladende Hotelbar sowie ein eigener, vielseitiger Cateringbereich runden unser Angebot ab.

Unser tägliches Ziel ist es, eine Atmosphäre zu schaffen, die den Aufenthalt unserer Gäste so angenehm wie möglich macht, deshalb engagieren sich unsere Familie und die Mitarbeiter täglich mit viel Leidenschaft, den Bedürfnissen und Wünschen unserer Gäste gerecht zu werden.

Familie Kramer

Wie sind Deine Zukunftsaussichten im Gastgewerbe?

Mit dem Slogan „Die Welt steht Dir offen“ wollen wir auf die unendlichen Möglichkeiten aufmerksam machen, die eine Ausbildung im Gastgewerbe bietet. Mit einem erfolgreichen Abschluss kannst Du es überall schaffen, egal ob hier im „Ländle“ oder in den Hotels und Restaurants dieser Welt. Die wichtigsten Voraussetzungen für Deinen Erfolg sind Team- und Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit, Flexibilität, Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft.

Das Gastgewerbe wächst seit Jahren stetig an, deshalb sind gut ausgebildete und motivierte Fachkräfte in der Branche wichtig. In der Gastronomie und Hotellerie werden sichere Arbeitsplätze mit besten Aufstiegschancen angeboten. Wichtig ist, dass Du Freude daran hast, mit Menschen zu arbeiten.

Mit Ehrgeiz, einer kleinen Portion Mut und gesundem Selbstvertrauen kannst Du es bis an die Spitze schaffen und selbst mal ein Hotel oder Restaurant leiten. Nach Deiner Ausbildung, quasi als Profi-Gastgeber von morgen warten auf Dich interessante Menschen, beeindruckende Arbeitsumfelder und tolle Entfaltungsmöglichkeiten. Mit der richtigen persönlichen Einstellung, Leidenschaft und Freude wird es Dir gelingen, für den Gast genussvolle und glückliche Momente zu schaffen. Nutze die Chance, einen der schönsten Berufe der Welt zu erlernen - hier bei uns im Erikson Hotel in Sindelfingen.

Sabine & Peter Kramer



**DIE
WELT
STEHT DIR
OFFEN.**

Hotelfachmann/ Hotelfachfrau

Schulabschluss:

- Werkreal- / Realschule oder Abitur

Das solltest Du mitbringen:

- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gastgeberqualitäten
- Schnelles Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

So lange dauert Deine duale Ausbildung:

- 3 Jahre (Berufsschule, Blockunterricht + Betrieb)

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

- Umgang mit Gästen, Gestaltung des Gasterlebnisses
- Organisation des Empfangs- & Reservierungsbereiches
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenue-Managements
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Planung, Durchführung, Kontrolle des Housekeepings
- Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Food & Beverage-Management
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- Schnittstellenmanagement

Hotelfachleute können in allen Abteilungen eines Hotels oder eines Gasthofes arbeiten, z.B. an der Rezeption, im Veranstaltungsbereich oder auf der Etage. Sie haben tolle Karriere-möglichkeiten in vielen Bereichen eines Unternehmens. Viele Hotelfachleute werden später Hoteldirektor/-in oder sie machen sich als Hotelier selbstständig.

Schulabschluss:

- Abitur

Das solltest Du mitbringen:

- Verständnis für kaufmännische Prozesse
- Organisationstalent
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- Verhandlungsgeschick

So lange dauert Deine duale Ausbildung:

- 3 Jahre (Berufsschule, Blockunterricht + Betrieb)

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

- Organisation des Empfangs- & Reservierungsbereiches
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Planung & Analyse des Channel- & Revenuemanagements
- Preiskalkulation und Auswertung von Kennzahlen
- Organisation und Kalkulation von Veranstaltungen
- Kaufmännische Steuerung und Kontrolle
- Entwicklung und Einsatz von Marketingstrategien
- Prozesssteuerung und -optimierung
- Planung & Umsetzung von Arbeits- & Personalprozessen
- Umgang mit Gästen & Gestaltung des Gasterlebnisses

Kaufmann/ Kauffrau für Hotelmanagement

Für Abiturienten eine attraktive Alternative
zu einer Hochschulausbildung



Kaufleute für Hotelmanagement beherrschen das komplette Hotel-Einmaleins: Reservierung/Empfang, Service/Küche, Housekeeping und Warenwirtschaft. Ziel der Ausbildung ist, sie auf eine spätere Verwaltungstätigkeit oder für das Hotelmanagement vorzubereiten. Sie steuern den Vertrieb. Sie planen Marketingmaßnahmen und Personalprozesse und garantieren reibungslose Abläufe.

Schulabschluss:

- Haupt-/ Werkreal-/ Realschule oder Abitur

Das solltest Du mitbringen:

- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gastgeberqualitäten
- Schnelles Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

So lange dauert Deine duale Ausbildung:

- 3 Jahre (Berufsschule, Blockunterricht + Betrieb)

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- Organisation von Serviceabläufen
- Planen und Organisieren von Veranstaltungen
- Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Anleitung & Führung von Mitarbeitenden, Teamarbeit

Fachmann/ Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungs- gastronomie

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Angefangen bei der Konzeption von Tagungen, Banketts & Feiern über deren Organisation bis hin zur Durchführung beherrschen sie alle Abläufe wie Raumvorbereitung, Gästeberatung, fachgerechtes Servieren von Speisen, Getränken & Menüs bis hin zur Rechnungserstellung.

Koch/ Köchin

Schulabschluss:

- Haupt-/ Werkreal-/ Realschule oder Abitur

Das solltest Du mitbringen:

- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Teamfähigkeit
- Guter Umgang mit Stress & körperliche Fitness
- Ausgeprägter Geschmackssinn, Sorgfalt und kulinarische Neugier

So lange dauert Deine duale Ausbildung:

- 3 Jahre (Berufsschule, Blockunterricht + Betrieb)

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch & Fisch mit Hilfe professioneller Arbeitstechniken und Geräten
- Herstellen von Suppen, Soßen, Süßspeisen, Salaten, Teigen, Massen
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
- Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln und Ressourcen
- Hygiene und Dokumentation
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
- Arbeiten im Team
- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden

Köchinnen und Köche sind echte Genuss-Experten. Kern ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Köche sind die Profis für alle Abläufe und Planungen in der Küche und drumherum: Einkauf, Lager, Speisekartenerstellung gehören dazu. Sie organisieren die Küche und arbeiten kollegial mit dem Service zusammen. Qualität und Gästewünsche haben sie dabei stets im Blick.

Fachkraft Küche

Schulabschluss:

- Haupt-/ Werkreal-/ Realschule

Das solltest Du mitbringen:

- Handwerkliches Geschick und Sorgfalt
- Teamfähigkeit
- Guter Umgang mit Stress und körperliche Fitness
- Guter Geschmackssinn und Spaß am Umgang mit Lebensmitteln

So lange dauert Deine duale Ausbildung:

- 2 Jahre (Berufsschule, Blockunterricht + Betrieb)

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

Dieser Ausbildungsberuf richtet sich insbesondere an Jugendliche, deren Stärken eher im Praktischen liegen. Die Inhalte sind weniger lernintensiv. Die Ausbildung kann nach 2 Jahren problemlos erweitert und ein Abschluss zum Koch oder zur Köchin angeschlossen werden.



Die Fachkräfte Küche kennen sich mit den Küchen Grundlagen aus: Dazu zählen die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art. Sie wissen, wie einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Sie können Salate und Desserts anrichten und garnieren und einfache Suppen und Soßen herstellen.

Schulabschluss:

- Haupt-/ Werkreal-/ Realschule

Das solltest Du mitbringen:

- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Praktische Begabung
- Vielseitigkeit

So lange dauert Deine duale Ausbildung:

- 2 Jahre (Berufsschule, Blockunterricht + Betrieb)

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, Ausschanken von Getränken
- Lagerhaltung
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- & saisonbezogenes Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice



Auch dieser Ausbildungsberuf bietet eher praktisch veranlagten Jugendlichen die Chance für mehr Handarbeit und weniger Theorie. Die Ausbildung kann nach 2 Jahren problemlos erweitert und ein Abschluss zur Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie angeschlossen werden.

Die Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins.

Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein.



Peter Kramer: Mein Weg vom Azubi zum Chef

„Seit 2007 bin ich Geschäftsführer des bereits seit den 90er Jahren von unserer Familie geführten Erikson Hotels. Das Interesse für diesen Berufszweig haben mir meine Eltern buchstäblich in die Wiege gelegt. Früher hat sich schon meine Mutter liebevoll um die Wünsche der Gäste im Erikson Hotel gekümmert. Mein Vater übernahm den kaufmännischen Part. Für mich war klar, dass ich unser Hotel eines Tages führen werde, deshalb entschied ich mich, diesen Beruf von der Pike auf zu lernen.

Eine gute Basis für mich war die Ausbildung zum Koch und anschließend zum Hotelkaufmann. Mit diesen beiden Ausbildungen in der Tasche zog es mich nach England, um dort Auslands- und Berufserfahrungen zu sammeln. Gut ausgebildetes Fachpersonal aus Deutschland hat es im Ausland leicht, bereits schnell in Führungspositionen zu arbeiten. Diese Zeit hat mir unglaublich viel Spaß gemacht. Danach kehrte ich nach Hause zurück und stieg in die Geschäftsleitung unseres Erikson Hotels ein. Währenddessen habe ich meinen Hotelmeister gemacht und 2007 die Geschäftsführung übernommen. Auch heute noch bin ich neben der Geschäftsleitung in allen Bereichen des Hotels tätig, egal ob im Service, an der Rezeption oder im Verkauf. Ich bin Hotelier mit Leib und Seele“.

KARRIERE

„In kaum einem Beruf sind die Worte FÜR DAS LEBEN LERNEN so zutreffend wie auf eine Ausbildung im Gastgewerbe. Mit dieser Entscheidung triffst Du eine gute Wahl. Du wirst ein Allrounder in puncto Dienstleistung und lernst Menschen und Emotionen in allen Facetten kennen. Diese Erfahrungen und die daraus erworbenen Fähigkeiten, machen sich in allen Bereichen des Lebens bezahlt.“

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es für Dich?

- Hotelfachschule – staatlich geprüfter Betriebswirt/ -in
- Studiengänge an Hochschulen, Dualen Hochschulen oder Berufsakademien
- Meister/ -in im Gastgewerbe (z.B. Küchen- oder Hotelmeister/ -in, Restaurantmeister/ -in)
- Fachwirt/ -in im Gastgewerbe
- Sommelier/-ière (Weinfachmann/ -frau)
- Barmixer/in, Barmeister/in
- Diätkoch/ -köchin
- DEHOGA Akademie
- Deutsches Seminar für Tourismus
- Ausbildung für Ausbilder/ -innen
- Fachkurse für Küche/ Service/ Rezeption/ Büro/ Personal/ Verkauf

Mach Dich schlau und bewirb Dich jetzt im:



Quellen: www.dehoga-ausbildung.de | Adobe Stock | Erikson Hotel

Du findest
uns auch auf
Social Media:



Kontakt:

Bettina Zehner

Tel: 07031/ 9350
E-Mail: Bettina.Zehner@erikson.de

Erikson Hotel
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 8
71063 Sindelfingen

www.erikson.de/ausbildung

Wenn Du an einem Schülerpraktikum oder an einer Ausbildung bei uns interessiert bist, dann melde Dich. Wir freuen uns auf Dich.