



Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

Du hast immer ein Strahlen auf dem Gesicht und bleibst freundlich, auch wenn alle Gäste ihre Wünsche gleichzeitig äußern? Du hast gerne mit Menschen unterschiedlichster Kulturen zu tun und fühlst Dich in der Gastgeberrolle wohl? Dann bringst Du gute Voraussetzungen für den Beruf Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie mit.

In der Ausbildung lernst Du, welche Funktionen Du als Gastgeber/in zu erfüllen hast. Du entwickelst ein Servicedenken und wirst zum Organisationstalent. Du bekommst das nötige Selbstbewusstsein, auf den Gast zuzugehen, ihn zu beraten und festzustellen, ob er mit den Leistungen zufrieden ist und sich wohlfühlt. Das korrekte Servieren von Speisen und Getränken wird Dir fachgerecht beigebracht. Dazu zählen auch die gute Kenntnisse der Warenwirtschaft. Außerdem gehören das Eindecken oder Dekorieren eines Raumes zu Deinen Aufgaben im Restaurant und im Tagungsbereich „Casino“ von Boehringer Ingelheim. Darüber hinaus lernst Du das abwechslungsreiche Tagesgeschäft der gastronomischen Einrichtungen eines internationalen Konzerns kennen.

Du passt zu uns, wenn Du freundlich und aufgeschlossen bist, gerne im Team arbeitest, Spaß an Bewegung hast und mit viel Engagement Deine Leidenschaft für die Dienstleistungsbranche einbringst.



Infos und Bewerbung:

www.meine-zukunft-bei-boehringer-ingelheim.de

► **Ausbildungsdauer:**

3 Jahre

► **Eingangsvoraussetzungen:**

Hauptschulabschluss,
Mittlere Reife

► **Weiterbildungsmöglichkeiten:**

Sterne-Gastronomie, Wein- oder Käse-Sommelier, Verkaufungskaufmann/-frau, Staatlich geprüfte/r Hotelbetriebswirt/in, berufsbegleitende Studiengänge im Bereich Gastronomie (Betriebswirtschaftslehre, Management, Business Administration, Hotelmanagement, Tourismusmanagement)

► **Ausbildungsstandorte:**

Biberach, Ingelheim

Typische Tätigkeiten

- Service-, Speisen- und Getränkekunde
- Getränke und Speisen servieren und präsentieren
- Veranstaltungen im Servicebereich vorbereiten und begleiten
- Mit Warenwirtschaft umgehen, planen und kalkulieren
- Dekorieren von Tischen und Räumen
- Fachgerechtes Eindecken
- In- und ausländische Gäste empfangen, bewirten und betreuen
- Schulung des Geruchs- und Geschmackssinns