

Leidenschaft



GRAFENWALD

NATUR. AKTIV. ERLEBEN.

Freude



Teamarbeit

COUNT DAUN

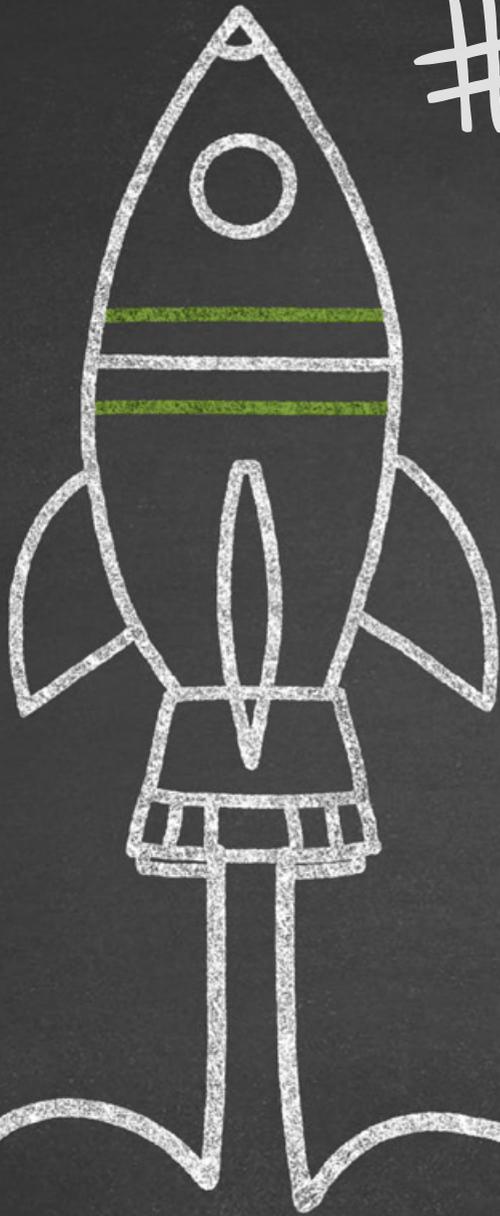
Absicherung

#STARTSCHUSS
FÜR DEINE KARRIERE!

AZUBIPROGRAMM

#Start- schuss

für Deine Karriere!



TOP
AUSBILDUNGS
BETRIEB
DEHOGA

**HO
GA
NEXT**

3,2,1 ... go!



Hier bist Du richtig!

Was macht uns eigentlich aus? Warum ist das Sporthotel Grafenwald die **perfekte Wahl** für Deinen Ausbildungsplatz? Die Antwort auf diese Frage ist ebenso vielfältig wie einfach. Wir sind ein **herzliches, aufgeschlossenes und engagiertes Team** und suchen Dich als neues Nachwuchstalente.

Das Sporthotel Grafenwald ist ein angesehenes **Vier-Sterne-Hotel** mit Tradition. Unser Team arbeitet jeden Augenblick für echte Wohlfühlatmosphäre. Schnell wirst Du spüren: bei uns ist **Gastlichkeit** zuhause.

Aber auch **Vielseitigkeit**. Und genau das macht uns als Ausbildungsbetrieb so attraktiv. Unseren Gästen stehen 137 „Wohneinheiten“ zur Verfügung. Das sind Ferienhäuser, klassische Hotelzimmer oder Komfortzimmer und auch Komfortsuiten. Ebenso zahlreich sind die **Freizeit, Sport und Erholungsangebote** in Spa-, Fitness- und Beauty Grafenwald. Das Restaurant Grafenwald und die Dorfschänke sorgen für **kulinarische Highlights**, Businessgästen steht ein **Konferenzbereich** zur Verfügung und Familien schätzen vor allem die **Kinderanimation** im Kids Club. Kurz: hier kann man (fast) alles machen und entsprechend vielseitig und spannend sind auch unsere Gäste!

Was es bei uns nicht gibt, ist Langeweile. Denn hier erhältst Du genau das, was Du brauchst: eine **abwechslungsreiche und spannende Ausbildung**, in der Du selbst Verantwortung übernehmen kannst.

#Koch / Köchin



VORAUSSETZUNG:	Realschulabschluss / mittlerer Bildungsabschluss
AUSBILDUNGSDAUER:	3 Jahre (Quereinstieg im laufenden Ausbildungsjahr möglich)
VERKÜRZUNG :	auf 2,5 oder 2 Jahre möglich
BERUFSSCHULE:	Gerolstein
WEITERBILDUNG:	Meisterkurs, Hotelfachschule
AUFSTIEGSCHANCEN:	Küchenchef/-in, Hoteldirektor/-in



DAS BRINGST DU MIT

Freude am Kochen • Freude an Teamarbeit • Überblick und Ruhe
auch in stressigen Situationen • Durchhaltevermögen und Spaß
an der Arbeit

DAS LERNST DU BEI UNS

Inhalte der warmen und kalten Küche • Ansprechende Buffet-
gestaltung und Dekoration • HACCP (Hygiene) Richtlinien • Front
Cooking • Einblick in Einkauf, Kalkulation und Service im Restaurant
• Planung des Tagesablaufs • Warenkunde und -präsentation •
Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Küche

Service

F&B

Dein Praktikum

- ✗ Individual- oder Schülerpraktikum
- ✗ Zwei oder mehrere Tage
- ✗ Auf Wunsch Übernachtung möglich

IN DEN BEREICHEN:

- ✗ Empfang
- ✗ Service
- ✗ Housekeeping
- ✗ Küche



#Schulefertig? ... und jetzt?

Mit einem Praktikum im Sporthotel Grafenwald hast Du die Möglichkeit, alle
Abteilungen eines Hotels genau kennenzulernen. In den Bereichen Empfang, Service,
Housekeeping und Küche bist Du aktiv unterwegs und bekommst den bestmöglichen
Einblick. Wir nehmen Dich mit in den spannenden Alltag eines Hotels und Du kannst
vor Ort all Deine Fragen stellen. Dabei erfährst Du auch viel über Deine individuellen
Stärken und Interessen und weißt genau, welcher Beruf perfekt zu Dir passt.

Fachfrau/-mann für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie

VORAUSSETZUNG:	Realschulabschluss / mittlerer Bildungsabschluss
AUSBILDUNGSDAUER:	3 Jahre (Quereinstieg im laufenden Ausbildungsjahr möglich)
VERKÜRZUNG :	auf 2,5 oder 2 Jahre möglich
BERUFSSCHULE:	Gerolstein
WEITERBILDUNG:	Meisterkurs, Fachwirt/-in im Gastgewerbe, Hotelfachschule
AUFSTIEGSCHANCEN:	Sommelier/ Sommelière, Hoteldirektor/-in



DAS BRINGST DU MIT

Gastgeber*in sein macht Dir Spaß • Freude an Teamarbeit • Überblick und Ruhe auch in stressigen Situationen • Durchhaltevermögen und Spaß an der Arbeit

DAS LERNST DU BEI UNS

Gastorientierung • Speisen- und Getränkekunde • Beratung und Verkauf • Warenwirtschaft • Marketing • Servicemethoden • Kommunikation • Beschwerdemanagement • Arbeit im Team • Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

MACH DEIN DING!

Fachkraft für Küche & Gastronomie

VORAUSSETZUNG:	Hauptschul- / Realschulabschluss / mittlerer Bildungsabschluss
AUSBILDUNGSDAUER:	2 Jahre (Quereinstieg im laufenden Ausbildungsjahr möglich)
BERUFSSCHULE:	Gerolstein
WEITERBILDUNG:	Ausbildung Koch/Köchin oder Fachman/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Meisterkurs, Fachwirt/-in im Gastgewerbe, Hotelfachschule
AUFSTIEGSCHANCEN:	Empfangs-, Housekeeping- oder Serviceleitung, Küchenleitung, Hoteldirektor/-in



DAS BRINGST DU MIT

Gastgeber*in sein macht Dir Spaß • Freude an Teamarbeit und Abwechslung • Flexibilität und Einsatzbereitschaft • Aufgeschlossene und kommunikative Art • Ehrgeiz und Durchhaltevermögen • Lern- und Merkfähigkeit

DAS LERNST DU BEI UNS

IN DER GASTRO: Gästebetreuung • Servieren von Speisen & Getränken • Getränkekunde • Gasträume herrichten • Verkaufsförderung • Arbeiten im Team • IN DER KÜCHE: Zubereiten und Anrichten von Speisen • Warenannahme • Anwenden von Arbeitstechniken • Nachhaltigkeit & Hygiene • Arbeiten im Team

MACH DEIN DING!

Service

Bankett /
Veranstaltungs-
abteilungF&B
Controlling

Küche

Bar

FÜR KÜCHE:

Küche

Service

F&B

FÜR GASTRO:

Service

F&B
Bankett

Küche

#Hotelfachfrau/-mann



- VORAUSSSETZUNG:** Abitur / Fachabitur
Mittlerer Bildungsabschluss /
Realschulabschluss
- AUSBILDUNGSDAUER:** 3 Jahre (Quereinstieg nicht
möglich)
- BERUFSSCHULE:** Gerolstein
- WEITERBILDUNG:** Studium Tourismus, Fachwirt/-in
im Gastgewerbe, Hotelfachschule
- AUFSTIEGSCHANCEN:** Empfangsleitung, Housekeeping-
Management Marketing & Sales
Hoteldirektor/-in



DAS BRINGST DU MIT

Gastgeber*in sein macht Dir Spaß • Freude an Teamarbeit und Abwechslung • Flexibilität und Einsatzbereitschaft • Aufgeschlossene und kommunikative Art • Ehrgeiz und Durchhaltevermögen • Lern- und Merkfähigkeit

DAS LERNST DU BEI UNS

Gestaltung des Gasterlebnisses und Umgang mit Gästen • Organisation des Empfangs- & Reservierungsbereiches • Channel- & Revenue Management • Housekeeping-Management • Service, Food & Beverage-Management • Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Rezeption /
Empfang
Reservierungs-
abteilung

Allgemeine
Verwaltung
Buchhaltung
Personal
Controlling

Service / Bar
Veranstaltungs-
abteilung

Marketing & Sales

Housekeeping

#Leistungen

COUNT DAUN
Unser Ausbildungskonzept

für Deine Zukunft!

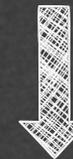
KICKOFF-WOCHE

Für den perfekten Start

Ankommen und Einsteigen mit einem Kennenlernen und intensiver Einarbeitung.

HOGANEXT

Regionales Ausbildungskonzept für
Azubis und Ausbilder.



VERSETZUNGSPLAN

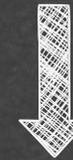
Deine Route für das nächste Jahr

Besprechung von Ausbildungsbereichen
mit Erstellung und Koodinierung von
Urlaubsplänen im gesamten Team.

PROJEKTE UND EVENTS

Für die Abwechslung

Ob Baumpaten- oder Honig-Projekt,
Fitness-Challenge oder Gala Abend:
Hier darf jeder Verantwortung übernehmen
und zeigen was er kann.



FEEDBACK

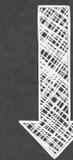
Immer wissen, was Sache ist

Regelmäßige Gespräche zu Lernfort-
schritten mit Deinem Abteilungsleiter.

SCHULUNGEN, EXKURSIONEN UND PRAKTIKA

Damit Du nicht auf der Strecke bleibst

Profitiere von Erfahrung und Wissen
der gesamten Hotelbranche durch
regelmäßige hausinterne sowie
externe Schulungen, Exkursionen zu
Lieferanten/Partnern und Praktika in
unterschiedlichen Betrieben.



WAHL DES BESTEN AZUBIS

Für die Motivation

Unsere Anerkennung für schulische
und betriebliche Leistungen mit einem
Geschenk im Wert von 100 Euro.



Die perfekte Grundlage für Deine
Ausbildung!

#Cooler Sache

Jetzt kann es losgehen!



"Jeder Tag ist anders
und nie langweilig!"

Philipp, Azubi im 1. Ausbildungsjahr,
freut sich täglich über den abwechslungs-
reichen Berufsalltag im Hotelbetrieb.



"Gemeinsame Ausflüge
bringen Abwechslung
und stärken die Team-
bildung."

Tanja Willems ist Ausbilderin
mit Herz und Seele.



Die Checkliste

- ✗ Ganzjährige Beschäftigung
- ✗ Langfristiger Versetzungs- und Urlaubsplan
- ✗ Urlaubsgeld und Weihnachtsgeld
- ✗ Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- ✗ Kostenfreies Sporttraining im hauseigenen Fitness-Studio und Schwimmbad
- ✗ Ermäßigungen für Beauty-Bereich & Restaurant
- ✗ Kooperation „Personights“ bei Übernachtungen
- ✗ Unterstützung bei der Wohnungssuche
- ✗ Übernahmegarantie

... Das gibt's echt nicht an jeder Ecke!

Zusätzlich:

- ✗ 1.000,00 EUR Ausbildungsvergütung brutto im ersten Lehrjahr
- ✗ Digitale Zeiterfassung und Dienstplan APP

Wir freuen uns
auf Deine Bewerbung!

www.sporthotel-grafenwald.de/ausbildung





GRAFENWALD

NATUR. AKTIV. ERLEBEN.

Sporthotel Grafenwald
Im Grafenwald 1
54550 Daun /Vulkaneifel

Ansprechpartnerin
Azubiprogramm Count Daun:
Tanja Willems

Telefon: 06592 713-401
ausbildung@sporthotel-grafenwald.de



www.sporthotel-grafenwald.de/ausbildung

Eigentümer: Ferienpark Daun GmbH & Co. KG Vulkaneifel

