



PALAIS
DRESDEN

Du bist ein Organisationstalent und Teamplayer?

Du bist fit und gern auf den Beinen?

Du liebst es, andere zu umsorgen?

*Kannst du alle drei Fragen aus vollem Herzen mit **JA** beantworten, dann ist das möglicherweise dein Beruf:*

Fachmann / Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie

- Service-Experte & Event-Spezialist -

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (kurz ReVa) haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick – ob bei der großen Tagung, der einzigartigen Hochzeitsfeier oder im täglichen à la carte-Service. Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung.

Die ReVas sind die Brücke zwischen Küche und Gast, sie haben das Knowhow, um den Gästen Herkunft, Geschmack und Zubereitung von Speisen und Getränken nahe bringen zu können. Mit Trends beim Essen und Trinken kennen sie sich aus. So lebhaft es auch zugehen mag: Sie behalten den Überblick und koordinieren das gesamte Gastro-Geschehen.

Gastro & Event – das neue Power-Paar in der Ausbildung! Von der Konzeption für Tagungen, Banketts und Feiern über deren Organisation bis hin zur Durchführung – sie haben den Durchblick und die Fäden in der Hand.

Diese Ausbildungsschwerpunkte erwarten dich bei deiner Ausbildung in unseren Bülow Hotels:

- *à la carte-Service im **Hotelrestaurant Carrousel Nouvelle**: Beraten der Gäste über Speisen und Getränke, Fachgerechtes Servieren, Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails*
- ***Frühstücksservice**: sowohl im 4-Sterne-Hotel als auch im 5-Sterne-Superior Hotel, Organisation von Serviceabläufen, Nachhaltigkeit und Hygiene*
- ***Umsetzung von Tagungen, festlichen Events und Caterings**: von der Bereitstellung der Räume über die Betreuung vor Ort bis hin zur Nachbereitung*
- ***Warenkunde und Produktkompetenz**: Fakten und ausgiebige Hintergrundinformationen inklusive Probe zur optimalen Beratung des Gastes zu allen Speisen und Getränken*
- ***Bankettbüro**: Gastkommunikation von der Angebotserstellung, Beratung und Verkaufsförderung bis hin zur Eventauswertung und Rechnungslegung*
- ***Weiterbildungsoptionen** in den Hotels und bei unseren Kooperationspartnern Relais & Châteaux sowie Romantik Hotels*

FEINE
PRIVAT
HOTELS
kultur und Leidenschaft



JRE
FEINE RESTAURANTS



PALAIS
DRESDEN

Was du über die Ausbildung sonst noch wissen solltest:

- Die Ausbildung als ReVa dauert **planmäßig drei Jahre**. Bei einem Schnuppertraining kannst du vorab testen, ob dieser anspruchsvolle Beruf etwas für dich ist.
- Es ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben. Wir schauen uns jede Bewerbung an, denn für uns zählt: **Hast du das Gastgeber-Gen oder nicht?** KnowHow können wir vermitteln, das Gespür für den Gast nicht.
- Die Ausbildung findet im Hotel und in der **Berufsschule (Blockunterricht)** statt.
- Wir bieten attraktive Mitarbeiter-Konditionen in unserem Haus, Rabatte für hoteleigene Leistungen und Teamcard-Preise in Relais & Châteaux Häusern sowie Romantik Hotels. **Wir können auch feiern:** z.B. die monatlich gemeinsam begangenen Geburtstage und die große Personalfeier einmal im Jahr
- **Nach der Ausbildung** gibt es unterschiedlichste Karrieremöglichkeiten: In Restaurants kannst du als Commis de Rang oder Barkeeper starten und dich in Richtung Restaurantleitung weiterentwickeln. In Hotels bieten das Food and Beverage-Management, die Bankett- und Veranstaltungsabteilungen spannende Einstiegsmöglichkeiten. Langfristig ist der Aufstieg zum F&B-Manager oder Restaurantdirektor möglich oder du machst dich selbstständig und eröffnest ein eigenes Restaurant. Aufgrund der fundierten dualen Ausbildung werden unsere Nachwuchsfachleute u.a. gern bei den Kollegen im Ausland angenommen.

Unser Bülow-Team besteht zum einen aus langjährigen Mitarbeitern, die schon seit Jahren zur Familie gehören. Zum anderen wird das Team immer wieder um viele junge, motivierte und kompetente Mitarbeiter erweitert, die die Arbeit bei uns als Karrieresprungbrett benutzen.

Ihnen allen ist gemeinsam, dass sie mit Leib & Seele ihren Beruf ausüben, ihre Profession lieben und als Gastgeber in ihrem Bereich fungieren. Genau diese Mischung macht es aus, dass die Bülow-Hotels bei unseren Gästen so beliebt sind.

Haben wir dein Interesse geweckt? Kannst du dir vorstellen, mit diesem Beruf in die Arbeitswelt einzusteigen?

Dann bewirb dich per E-Mail mit einem Motivationsanschreiben, einem Lebenslauf mit aussagekräftigem Foto sowie allen aktuellen Zeugnissen:

Hotel Bülow Palais
Stellvertretende Direktorin
Frau Martina Fröhlich
Königstraße 14
01097 Dresden
E-Mail: martina.froehlich@buelow-hotels.de.

FEINE
PRIVAT
HOTELS
kultur und lebensschaft



JRE
FEINE RESTAURANTS