



Ausbildung bei Arvena

Bewirb Dich jetzt!



2x NÜRNBERG BAYREUTH BAD WINDSHEIM



Wir stellen uns vor:



Arvena Park
Das Hotel am Franken Center
Görlitzer Str. 51 • 90473 Nürnberg

- Erfolgreiche Ausbildung seit über 35 Jahren
- U-Bahn Station direkt am Hotel
- ca. 90 Mitarbeiter



Arvena Messe
Das Hotel an der NürnbergMesse
Bertolt-Brecht-Str. 2 • 90471 Nürnberg

- U-Bahn Station nahe dem Hotel
- ca. 20 Mitarbeiter



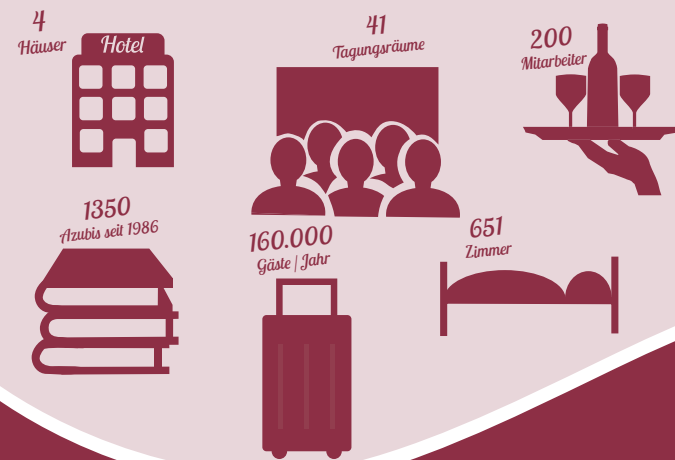
Arvena Kongress
Hotel in der Wagnerstadt
Eduard-Bayerlein-Str. 5a • 95445 Bayreuth

- Erfolgreiche Ausbildung seit über 30 Jahren
- Größtes Hotel in Bayreuth
- ca. 60 Mitarbeiter



Arvena Reichsstadt
Hotel in Bad Windsheim
Pastoriusstr. 5 • 91438 Bad Windsheim

- Erfolgreiche Ausbildung seit über 30 Jahren
- Regionale Schulungen und Seminare
- ca. 30 Mitarbeiter



Warum Arvena

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

Wir bieten

- Ausbildungsplätze in Nürnberg, Bad Windsheim und Bayreuth
- Fundierte Ausbildung mit Trainings für die Abschlussprüfung
- Team mit mehreren Azubis
- Hohe Übernahmechancen
- Ausflüge und regionale Schulungen
- Überstunden werden in Freizeit ausgeglichen
- familiäres Betriebsklima
- Zuschuss Vermögenswirksame Leistungen nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit

Eine Ausbildung zum/zur Kaufmann/-frau für Hotelmanagement (m/w/d) oder ein duales Studium sind im Arvena Park Hotel auf Anfrage möglich.

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

Arvena Hotels
Frau Franziska Christ • Personalbüro
Görlitzer Straße 51 • 90473 Nürnberg
Tel.: 0911 89 22-0 • E-Mail: teambuero@arvena.de
Mehr unter www.arvena.de!



2x NÜRNBERG BAYREUTH BAD WINDSHEIM

Hotelfachmann/-frau (m/w/d)

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 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)

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

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 ist es möglich in den Abteilungen Restaurant, Bar oder Bankett tätig zu 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 (m/w/d)

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

