WERDE EIN (M/W/D)

Erbprinz

DEINE ZUKUNFT OHNE ENDE

EINE AUSBILDUNG IM HOTEL IST DAS BESTE, WAS DIR PASSIEREN KANN.

Das sehen deine Freunde ganz anders? Erzählen dir was von l
angen Tagen, doofen Arbeitszeiten und einem rauen Umgangston?

Ja, aber was sie dir nicht erzählen ist, dass da noch viel mehr dahinter-
steckt. Von abwechslungsreichen Aufgaben über viele Menschen, denen
du begegnest, viele Kulturen, die du kennenlernst. Bis hin zu einem ganz
besonderen Team mit noch stärkerem Zusammenhalt.

Aber vor allem solltest du wissen: In kaum einem anderen Ausbildungs-
beruf sind deine Karrierechancen so gut wie in der Küche, im Restaurant,
im Hotel und im Veranstaltungsbereich.

Hier wirst du für deinen zukünftigen weltweiten Einsatz vorbereitet und
für deine persönlichen Ziele.
Du möchtest als Koch in Frankreich arbeiten?
Dich reizen Dubai, New York, London oder Tokio?
Du siehst dich heute schon als Hoteldirektor in Shanghai?

Dann heißen wir dich herzlich willkommen im Team,
in unserer Erbprinz-Familie!

WENN FOLGENDE AUSSAGEN VON DIR SEIN KÖNNTEN, ÖFFNEN WIR DIR ALLE TORE.

Wir lassen die Zugbrücke herunter und holen dich mit der Sänfte ab.

- In dem was ich tue, bin ich gern ziemlich weit vorn.
- Ich möchte einen Job, in dem ich international arbeiten kann.
- Ich will Karriere machen!
- Ich arbeite gern mit anderen Menschen.
- Ich mag es, mich auszutauschen.
- Andere glücklich zu machen, gibt mir etwas.
- Ich steh auf volle Power & I love Teamplaying!
- Ich brauche Action!

WARUM IST EINE AUSBILDUNG IM HOTEL ERBPRINZ EINZIGARTIG?

Das Hotel & Restaurant Erbprinz ist eines der wenigen 5-Sterne-Superior-Hotels, die noch privat geführt werden. Da ist das Arbeiten immer ein bisschen anders als in einem Hotel, das zu einer Hotelkette gehört. Privater, familiärer, das Team arbeitet enger zusammen und oft sind die Mitarbeiter schon lange dabei – gehören eben auch „zur Familie“. Ob es sich dabei um einen Azubi oder den Chef handelt – jeder kennt jeden. Und wie es uns unser Hotelinhaber vorlebt: Wir begegnen uns auf Augenhöhe.

Darum ist der Erbprinz auch Mitglied bei Fair Jobs Hotels, die hohe und einheitliche Standards und Arbeitsbedingungen garantieren.

Der Erbprinz ist ein Traditionshotel. Viele berühmte Sterneköche und Hoteldirektoren weltweit haben hier ihre Ausbildung absolviert. Auch heute hat der Erbprinz noch einige Besonderheiten, die eine Ausbildung einzigartig machen. Zum Beispiel die Tatsache, dass es nur eine Küche für alle unsere Restaurants gibt, für die Weinstube Sibylla, die Green Horse Bar, das Café Erbprinz und unser Gourmetrestaurant Erbprinz – das ist schon ziemlich einmalig.

Der Erbprinz ist darüber hinaus ein Hotel mit hohem Freizeitwert. Es ist ein Stadthotel, liegt in Ettlingen, nahe zu Karlsruhe und nicht weit von Stuttgart und Straßburg. Hier gibt es noch bezahlbaren Wohnraum und jede Menge Freizeiteinrichtungen, Sportstudios, Kinos, Theater, Messen ...
Du wirst dich in deiner Freizeit jedenfalls nicht langweilen, versprochen!

Dass du unsere hoteleigenen Einrichtungen nutzen kannst, die hausinternen Workshops und Weiterbildungen, unsere hohe Übernahmequote bei den Auszubildenden – das sind die Sahnehäubchen auf deiner Ausbildung!

DAS KANNST DU VON UNS ERWARTEN

MITARBEITER BENEFITS

- Tägliche Vollverpflegung
- Family & Friends-rate
- 20 % auf Hotel- & Restaurant-Leistungen
- Hilfe bei der Wohnungssuche
- 20 % im Erbprinz Beauty SPA
- Fitnessstudio im Haus
- Optimale ÖPNV-Anbindung
- Mitarbeiterfeier
- 5-Tage-Woche
- Betriebliche Altersvorsorge
- Weiterbildungen
- Unbefristeter Arbeitsvertrag

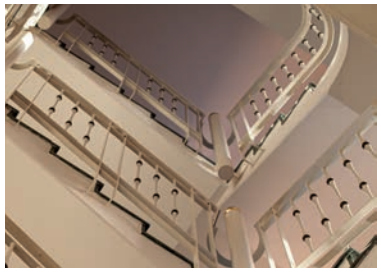
AUSBILDUNGSBERUFE

Man sagt, aller Anfang sei schwer. Aber wer weiß, was er will nimmt die Herausforderung an und startet in eine steile Karriere.

KOCH/
KÖCHIN

Ausbildung zum Koch/zur Köchin: Zwar ist die Küche dein Ausbildungsort, deine Arbeit aber ist wichtig für das gesamte Hotel. Drei Jahre lang lernst du alles, was mit Lebensmitteln und deren Zubereitung zu tun hat – vom Frühstück bis zum Menü am Abend.
Vorteile im Erbprinz: Hier bei uns im Erbprinz lernst du bei Ralph Knebel, unserem Küchenchef, der mit einem Michelinstern ausgezeichnet ist.

Die Küche ist in mehrere Arbeitsbereiche unterteilt:
Saucier: Fleisch und Soßen
Poissonnier: Fisch, Krusten- und Schalentiere
Entremetier: Gemüse, Teigwaren, Suppen, Kartoffel- und Eiergerichte
Gardemanger: Salate und kalte Gerichte
Pâtissier: Süßspeisen, Kuchen und Desserts



REVA

Ausbildung in Restaurants & Veranstaltungsgastronomie: Wer sich gern als Gastgeber fühlt, ist hier absolut richtig. Die Gäste zu umsorgen und zu betreuen ist eine wichtige Aufgabe im Restaurant. Dabei kommt es zwar auf einwandfreie Umgangsformen an, genauso wichtig ist allerdings, dass du herzlich und kommunikationsfreudig bist. Gäste spüren, ob deine Freundlichkeit aufgesetzt ist oder ob ihr Wohlergehen dir wirklich am Herzen liegt.
Vorteile im Erbprinz: Du bist zuständig für alle unsere Gäste, vom Cafébesucher bis zum Gourmetgast. Deine Arbeit wird dadurch besonders abwechslungsreich.

HOTEL
FACH

Ausbildung im Hotelfach: Wer gerne alle Abteilungen eines Hotels von Grund auf kennenlernen möchte, ist hier an der richtigen Stelle. Ob Empfang oder Etage, ob Restaurant oder Café – du wirst einfach überall gebraucht, und deshalb durchläufst du sämtliche Stationen. Deine Aufgabe ist es, die vorgegebenen Abläufe im Hotel reibungslos umzusetzen.
Vorteile im Erbprinz: Da wir ein privat geführtes Haus sind, hast du keine „Corporate"-Vorschriften wie in einem Kettenhotel. Du darfst vieles nach deiner eigenen Vorstellung umsetzen und musst dich nicht verstellen.

Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie:
Wer einen Hauptschulabschluss hat, kann diese 2-jährige Ausbildung absolvieren, bei der es hauptsächlich auf praktische Begabung ankommt. Eine anschließende 1-jährige Zusatzausbildung macht dich zum Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie.

KARRIEREPARTNER FHG

Im FHG e. V. (Förderer der in der Hotellerie und Gastronomie Beschäftigten und Auszubildenden e. V.) vereint sind die besten Hotels und Restaurants in ganz Deutschland.

DEIN KARRIERE-BOOSTER

Der FHG bietet engagierten Jugendlichen exzellente Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Hotellerie und Gastronomie – auch bei uns im Hotel & Restaurant Erbprinz. Die Ausbildung mit dem FHG kann machen, wer entweder einen guten mittleren Bildungsabschluss oder das Abitur hat. Wie genau das funktioniert, erfährst du auf den folgenden Seiten.

Foto: DHBW Ravensburg

Foto: DHBW Ravensburg

AUSBILDUNG MIT MITTLEREM BERUFSABSCHLUSS

Du hast einen guten mittleren Bildungsabschluss, z. B. einen Realschulabschluss, auch Mittlere Reife genannt? Du möchtest mehr als eine einfache Ausbildung absolvieren? Dann bist du richtig im Dualen Berufskolleg.

DUALES BERUFSKOLLEG

AUSBILDUNGSBERUFE	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Koch/Köchin Hotelfachmann/-frau
VORAUSSETZUNGEN	Guter mittlerer Bildungsabschluss z. B. Realschule/Mittlere Reife
ABSCHLUSS	IHK Gesellenbrief Fachhochschulreife (durch Zusatzunterricht) Titel „staatlich geprüfte/r Berufskollegiat/in mit Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie“
BESONDERHEIT	Alle Auszubildenden gehen zusammen in eine Berufsschulklasse, d. h., man lernt von Anfang an fachübergreifend auch die Inhalte der anderen Berufsbilder
BERUFSSCHULE	Für den schulischen Part deiner dualen Ausbildung haben wir den idealen Partner: die Landesberufsschule „Paul-Kerschensteiner-Schule“ in Bad Überkingen, eine der besten Berufsschulen in Deutschland

Weitere Informationen zur Ausbildung und zum Schulbesuch unter www.fhg-ev.de/ausbildung

AUSBILDUNG MIT ABITUR

Falls du zu den Menschen gehörst, die gerne das Praktische mit dem Theoretischen verbinden und nach dem Abitur nicht gleich studieren wollen, bist du richtig bei der Ausbildung mit Abitur.

AUSBILDUNG
MIT ABITUR

Der FHG fördert den engagierten Nachwuchs. Ob die Ausbildung im Restaurant oder in der Küche stattfindet: Wer mit Abitur oder Fachhochschulreife eine Ausbildung anstrebt, hat die Karriere meistens schon fest im Blick. Und freut sich, wenn er danach garantiert einen Studienplatz bekommt.

AUSBILDUNGSBERUFE	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie mit Küchen- und Servicemanagement Koch/Köchin mit Küchen- und Servicemanagement
VORAUSSETZUNGEN	Abitur oder Fachhochschulreife
ABSCHLUSS	IHK Gesellenbrief Zusatzqualifikation „Küchen- und Servicemanagement“
BESONDERHEIT	Alle Auszubildenden gehen zusammen in eine Berufsschulklasse, d.h., man lernt von Anfang an fachübergreifend Inhalte der anderen Berufsbilder
BERUFSSCHULE	Für den schulischen Part deiner dualen Ausbildung haben wir den idealen Partner: die Landesberufsschule „Paul-Kerschensteiner-Schule“ in Bad Überkingen, eine der besten Berufsschulen in Deutschland

Weitere Informationen zur Ausbildung und zum Schulbesuch unter www.fhg-ev.de/ausbildung

---

iu
INTERNATIONALE HOCHSCHULE

DUALES STUDIUM: Bachelor Tourismusmanagement an der IU. Das duale Studium Tourismusmanagement mit Vertiefung Hotelmanagement an der IU bereitet dich optimal auf einen Einstieg in die Führungsebene vor.

Du studierst und arbeitest im Wochenwechsel, das heißt, du verbringst die eine Hälfte deiner Ausbildungszeit im Betrieb und die andere Hälfte an der Hochschule. Das duale Studium ist z. B. in Karlsruhe möglich, daneben gibt es auch ein virtuelles Angebot.

Weitere Informationen: www.iu-dualesstudium.de/lp/bachelor-tourismusmanagement-hotelmanagement

ANSCHLIESSENDES STUDIUM

Wer seine Ausbildung mit dem FHG absolviert hat, will meistens weiter an seiner Karriere arbeiten. Das ist gar kein Problem, denn der Studienplatz an der DHBW Ravensburg ist garantiert.

Duales Studium an der DHBW Ravensburg: Drei Jahre Praxis liegen jetzt hinter dir. Viele bekommen an dieser Stelle Lust auf ein bisschen Theorie. Was liegt also näher, als deinen garantierten Studienplatz anzutreten und vielleicht nach dem Bachelor auch noch einen Master dranzuhängen?

BACHELOR
OF ARTS

STUDIENRICHTUNG	Hotel- und Gastronomiemanagement
ABSCHLUSS	Bachelor of Arts in Betriebswirtschaft (B.A.) Erlangung der Ausbildereignung auf Wunsch möglich
VORAUSSETZUNGEN	Vertragsabschluss mit einem FHG-Haus als Partnerbetrieb, Abitur bzw. Fachhochschulreife mit Eignungsprüfung
STUDIENINHALTE	Betriebswirtschaftslehre, Recht, Finanzbuchführung, Hotel- und Gastronomiemanagement, Schlüsselqualifikation wie Präsentationskompetenz, Teamtraining oder Projektmanagement, Wirtschaftsenglisch (Pflicht) und weitere Sprachkurse (fakultativ)

Zur professionellen Vertiefung und Erweiterung von Fach-, Führungs- und Managementkompetenz gibt es an der DHBW Ravensburg ein Master-Studium in Business Management mit dem Abschluss M.A.

MASTER
OF ARTS

Hotel Restaurant Spa
ERBPRINZ
Private Gastlichkeit seit 1788

Hotel Erbprinz
Rheinstraße 1 · 76275 Ettlingen · Telefon 07243 322 0
www.erbprinz.de/de/karriere

KARRIEREPARTNER
IN HOTELLERIE
UND GASTRONOMIE