

Leidenschaft



Freude

GRAFENWALD  
NATUR. AKTIV. ERLEBEN.

Teamarbeit

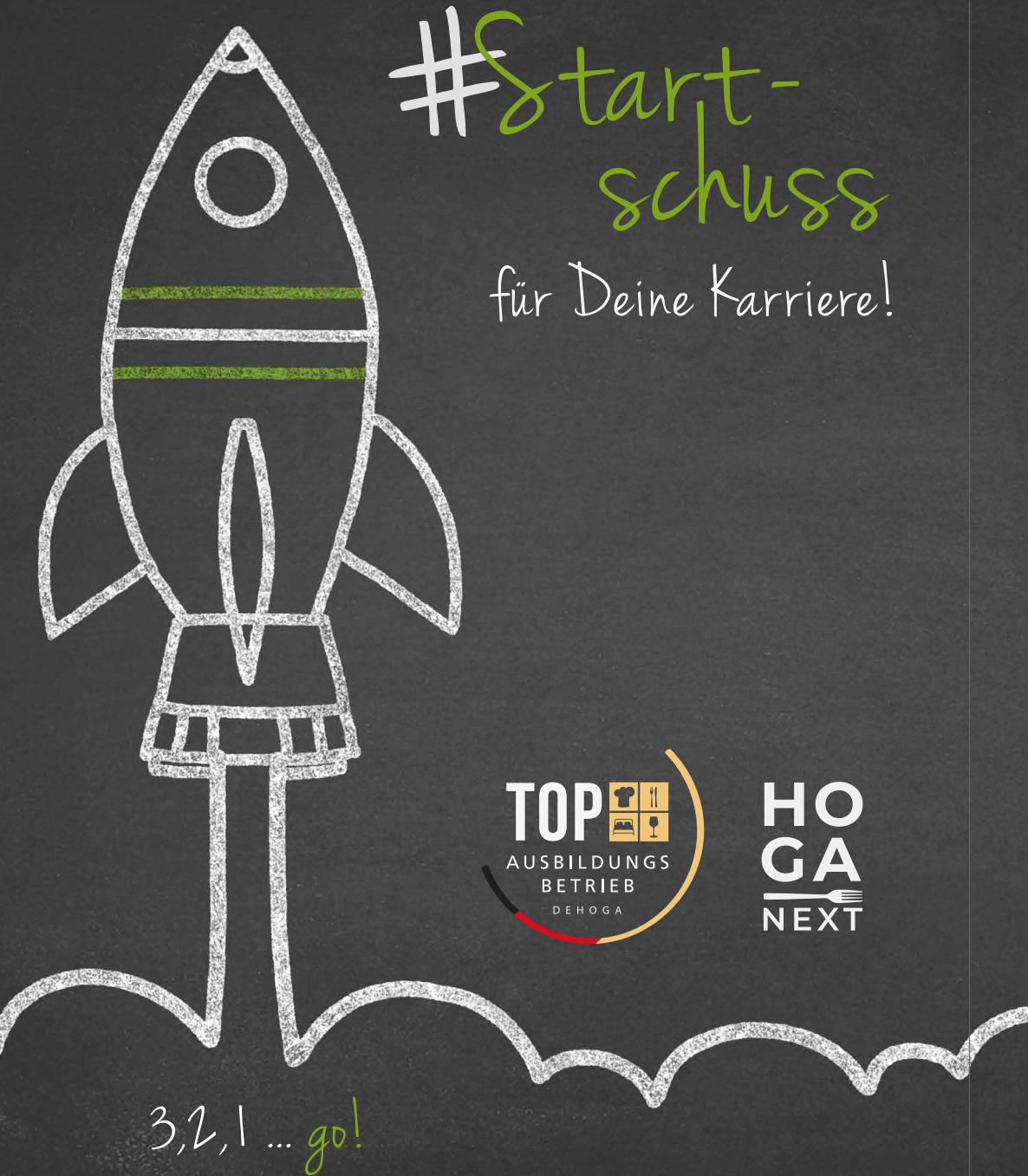


COUNT DAUN

Absicherung

#STARTSCHUSS  
FÜR DEINE KARRIERE!

AZUBIPROGRAMM



## Hier bist Du richtig!

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

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.



## Dein Praktikum

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

### IN DEN BEREICHEN:

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



# #Schulfertig? ... 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.

## #Koch / Köchin



**VORAUSSETZUNG:** Realschulabschluss / mittlerer Bildungsabschluss

**AUSBILDUNGSDAUER:** 3 Jahre (Quereinstieg im laufenden Ausbildungsjahr möglich)

**VERKÜRZUNG :** auf 2,5 oder 2 Jahre möglich

**BERUFSCHULE:** 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 Buffetgestaltung 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



## # 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 • Marketig • 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

FÜR KÜCHE:

Küche

Service

F&B

FÜR GASTRO:

Service

F&B  
Bankett

Küche

MACH DEIN DING!

Rezeption /  
Empfang  
Reservierungs-  
abteilung

Allgemeine  
Verwaltung  
Buchhaltung  
Personal  
Controlling

Service / Bar  
Veranstaltungs-  
abteilung

Marketing & Sales

Housekeeping

## #Hotelfachfrau/-mann



### VORAUSSETZUNG:

Abitur / Fachabitur  
Mittlerer Bildungsabschluss /  
Realschulabschluss

### AUSBILDUNGSDAUER:

3 Jahre (Quereinstieg nicht  
möglich)

### BERUFSCHULE:

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 Ab-  
wechslung • 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

MACH DEIN DING!

# #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.

### 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.

### 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.

### VERSETZUNGSPLAN

Deine Route für das nächste Jahr

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

### FEEDBACK

Immer wissen, was Sache ist  
Regelmäßige Gespräche zu Lernfort-  
schritten mit Deinem Abteilungsleiter.

### 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!

# #CooleSache

## jetzt kann es losgehen!



"Jeder Tag ist anders und nie langweilig!"

Lara, im 3. Lehrjahr zur Hotelfachfrau, schätzt die Vielfalt ihrer Ausbildung – und das tägliche Gefühl, den Gästen eine unvergesslich schöne Zeit zu bereiten.



DAS ERWARTET DICH

"Gemeinsame Ausflüge bringen Abwechslung und stärken die Teambildung."

Tanja Willems und Franziska Schmidt, unsere Ausbilderinnen 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:

- ✖ 1.100,00 EUR Ausbildungsvergütung brutto im ersten Lehrjahr
- ✖ Digitale Zeiterfassung und Dienstplan APP

Wir freuen uns  
auf Deine Bewerbung!

[www.sporthotel-grafenwald.de/ausbildung](http://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](http://www.sporthotel-grafenwald.de/ausbildung)

Eigentümer: Ferienpark Daun GmbH & Co. KG Vulkaneifel

