

Hotelfachmann/-frau

Das Aufgabengebiet eines Hotelfachmanns/-frau ist vielseitig, da dieser Beruf alle Arbeiten in einem Hotel umfasst. Hotelfachleute haben beste Karrieremöglichkeiten in allen Abteilungen eines Unternehmens: Housekeeping, Rezeption, Reservierung, Restaurant, Bankett.

Inhalte der Ausbildung:

Empfang & Beratung

Der direkte Kontakt der Gäste zu ihnen erfordert ein freundliches Auftreten und die Freude im Umgang mit Menschen. Am Empfang werden die Gäste freundlich begrüßt und verabschiedet (Check-In/Check-Out). Die Empfangsmitarbeiter stehen den Hotelgästen für Fragen jederzeit zur Verfügung und geben Tipps zur Erkundung der Region. Sie nehmen Anliegen und Wünsche entgegen und beraten die Gäste individuell rund um ihren Aufenthalt. Da die Rezeption die Hauptschnittstelle aller Abteilungen im Hotel ist und zugleich immer erste Anlaufstation für die Gäste, ist eine gute Kommunikation und Koordination unerlässlich.

Warenwirtschaft & Buchhaltung

Im Rahmen der Warenwirtschaft werden alle Arten Bestellungen vorgenommen. Die eingetroffene Ware wird anschließend auf Lieferumfang und Schäden geprüft und ordnungsgemäß gelagert. Um Engpässe zu vermeiden, werden die Lagerbestände in regelmäßigen Abständen kontrolliert und Inventuren durchgeführt. Lieferscheine müssen sorgfältig sortiert und erfasst werden. In der Buchhaltung wird bspw. jede Rechnung kontiert und den Kostenstellen zugeordnet. An der Rezeption, an der Bar und im Restaurant werden täglich Kassenabrechnungen durchgeführt, welche geprüft und verbucht werden müssen. Tabellenpflege und -kalkulationen sind hier keine Seltenheit.

Büroorganisation

Erstellen von Briefings, Memos, Kalkulationen, Ablaufplänen, Hinweisschildern, Protokollen – all das gehört zum Büroalltag. Ebenso werden Sie mit dem physischen und

digitalen Ablagesystem vertraut gemacht. Die Wichtigkeit der Einhaltung des Ordnungssystems wird jedem schnell bewusst, wenn z.B. dem Kollegen am nächsten Tag eine Frage zu einem Vorgang gestellt wird.

Küchenbereich & Hygiene

In der Küche lernen Sie verschiedene Zubereitungsarten kennen und überprüfen die Produkte auf ihre Beschaffenheit. Sie lernen Lebensmittel wirtschaftlich zu verwenden und einfache Speisen selbst zuzubereiten und ansprechend zu präsentieren.

Des Weiteren werden Sie mit den Hygienevorschriften vertraut gemacht. Sie erfahren Desinfektions- und Reinigungsmittel nachhaltig zu verwenden.

Service & Bankett

Die Servicemitarbeiter im hoteleigenen Restaurant oder an der Bar sind für das leibliche Wohl der Gäste verantwortlich. Sie empfangen die Gäste, begleiten sie an den Tisch und servieren ihnen Speisen und Getränke und sprechen Empfehlungen aus.

Sie nehmen an Kundenterminen teil, beispielsweise zur Absprache einer Tagung und lernen die Organisation und Durchführung im Veranstaltungsbereich kennen.

Zum F&B-Bereich gehören auch Tagesangebote, regelmäßige Inventuren, genauso wie administrative Aufgaben, z.B. Wareneinsätze kalkulieren, Speisekarten schreiben, Tischpläne, Dienstpläne u.v.m.

Housekeeping

Hier geht es um die Reinigung der Zimmer, Veranstaltungsräume und öffentlichen Hotelbereiche – immer unter Einhaltung der Victor's Qualitätsstandards.

Auch hier erhalten Sie Einblicke in die organisatorischen Aufgaben wie Erstellen der täglichen Zimmerlisten, Gästewünsche, Checklisten, Bestellungen und Personalplanung.



#victorskarriere

2 × Berlin · Erfurt · Frankenthal · Gera
Gummersbach · Leipzig · München
Nohfelden-Bosen/Bostalsee · Perl-Nennig/Mosel
2 × Saarbrücken · Saarlouis · Teistungen

Victor's
RESIDENZ-HOTELS

Hotelfachmann/-frau

Marketing & Werbung

Im diesem Bereich lernen angehende Hotelfachleute wie die Durchführung von Verkaufsförderungsmaßnahmen funktioniert. Sie wirken an Werbeaktionen zur Kundengewinnung und -bindung mit und trainieren das Führen von Unterhaltungen zum Wohl der Gäste im Sinne des Unternehmens. Sie erfahren, was Corporate Identity für uns bedeutet und warum Cross-Selling in der Victor's Group eine große Rolle spielt.

Reservierung & Channel-Management

Bei der Reservierung werden die Daten und vor allem Wünsche der Gäste entgegengenommen und im Computer gebucht. Es werden Angebote, Buchungsbestätigungen und Rechnungen geschrieben. Die Tageseinnahmen und -ausgaben werden kontrolliert, protokolliert und mit der täglichen Kassenabrechnung abgeschlossen. Zudem lernt man den korrekten Umgang mit Reklamationen und Beschwerden. Ein besonders großer Part entfällt hier auf die Einarbeitung ins Channel- & Revenue-Management. Mit Recht, denn die Buchungsmöglichkeiten, Vielfalt der Portale mit den unterschiedlichen Preisen sind mittlerweile sehr umfangreich. Zudem erfolgt eine Einarbeitung in die betriebliche Ratenstrategie und Preispositionierung.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Deshalb lohnt es sich bei uns zu arbeiten:

- Monatsdienstpläne für eine sichere Freizeitplanung
- Individuell abgestimmter Einarbeitungsplan mit Trainingsguide
- Interne und externe Fort- und Weiterbildungen
- E-Learning-Tool & Berichtsheftführung via App
- Regelmäßige Feedback- und Beurteilungsgespräche
- Azubi-Camps, -Trainings & -Events
- Gute Übernahme- und Aufstiegschancen
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Exklusive Vergünstigungen in vielen Onlineshops
- Vergünstigungen in allen Victor's Residenz-Hotels

On top:

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten nach der Ausbildung als Empfangs- oder Servicemitarbeiter/in, Assistent/in der Hausdame, Reservierungsmitarbeiter/in, Veranstaltungskordinator/in u.v.m.

Sie möchten sich **gleich bewerben**? Wenden Sie sich gerne an:

Petra Becker

Direktion Personal- und Qualitätsmanagement
petra.becker@victors.de · +49 172 6769528

Dagmar Roustan

Leitung Personalmanagement Saarland
dagmar.roustan@victors.de · +49 173 5974674



Mehr Infos und Jobs finden Sie online
unter: www.victors.de/karriere



#victorskarriere

2 × Berlin · Erfurt · Frankenthal · Gera
Gummersbach · Leipzig · München
Nohfelden-Bosen/Bostalsee · Perl-Nennig/Mosel
2 × Saarbrücken · Saarlouis · Teistungen

Victor's
RESIDENZ-HOTELS