



AUSBILDUNGSBONUS
NEW YORK

EXKLUSIVE
PREMIUM
AUSBILDUNG

HOTELFACHMANN/FRAU

KOCH / KÖCHIN

**FACHMANN / FACHFRAU FÜR RESTAURANTS &
VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE**



www.Reischlhof.de

Der Reischlhof zählt zu den erfolgreichsten
Ausbildungsbetrieben in der Region.

Das bieten wir dir!

STARTE DEINE KARRIERE ZU TOP-KONDITIONEN

Starte deine Karriere in einem der beliebtesten
Wellnesshotels im Bayerischen Wald.
Mit 4-Sterne-Superior-Standard und einem
Wohlfühlambiente auf hohem Niveau garantieren
wir im Reischlhof einen unbeschreiblichen Urlaub.



übertarifliche Ausbildungsvergütung

1. Lehrjahr 1.100 Euro, 2. Lehrjahr
1.200 Euro, 3. Lehrjahr 1.300 Euro



Zusatzausbildungen im Wert von 1.000 Euro



Exkursion nach New York bei besonders erfolgreichem Abschluss



Zuschüsse an Sonn- und Feiertagen



Vollpension

Frühstück, Mittag, Kaffee, Kuchen &
Abendessen inkl. Getränke
(auch an freien Tagen)



Im coolsten Personalhaus nördlich der Alpen wohnen



Individuelle Arbeits- und Urlaubsregelungen



Innerbetriebliche Schulungen mit Exklusiv-Zertifikaten



Bezahlte Überstunden durch elektronische Zeiterfassung



Wellnessbereich & Fitnessstudio benutzen



Exklusive Vergünstigungen in Partnerhotels & Erlebnisbetrieben



Teamspirit zum Wohlfühlen

Wenn du hochmotiviert bist und eine Karriere in der Hotellerie & Gastronomie anstrebst,
zudem Flexibilität, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit mitbringst, dann bewirb dich jetzt im
Reischlhof und starte mit uns in deine Zukunft!

www.Reischlhof.de

DEINE AUSBILDUNG

IM REISCHLHOF

1

Online bewerben unter
www.Reischlhof.de/jobboerse.html



Kurzes Telefongespräch &
Kennenlernen vor Ort

2

Trainee-Tag in verschiedenen Bereichen des
Hotels - auch mehrtägig mit Übernachtung

3



4

und nach 3 Jahren...
**PREMIUMAUSBILDUNG
ABGESCHLOSSEN**

HOTELFACHMANN/FRAU

ALLROUNDER & HERZ DES BETRIEBES | SCHWERPUNKT: RESTAURANT & REZEPTION

Lerne die verschiedenen Bereiche eines Hotels
kennen und erwirb exklusive Zusatzzertifikate.

Rezeption

Begrüßung und Check-in unserer Gäste,
Hausführungen & Pagendienste, Arbeiten mit
dem Hotelprogramm, Gutscheinsystem und
Channel-Manager, Erstellen von Angeboten und
Bestätigungen mittels Korrespondenzmanager,
Einblick in die Marketingabteilung

Housekeeping

Organisation der Zimmerreinigung, Planung der
täglichen Reinigungsabläufe, Zimmerkontrolle
und -freigabe

Restaurant

Fachgerechtes Servieren von Speisen & Getränken,
Organisation der Abläufe im Servicebereich,
Betreuung und Beratung der Gäste, Umgang
mit dem Kassensystem, Einblick in die
Warenwirtschaft und Bestellvorgänge, Restaurant
vorbereiten, Tische eindecken und dekorieren,
Bestellungen aufnehmen und einbuchen,
Officearbeiten

Exklusive Zertifikate:

- Cocktailschulungen
- Baristakurs und Heißgetränke
- Aperitif- und Digestif-Schulungen
- Bierseminare und Verkostungen
- Weinland Österreich und Deutschland
- Weinservice (Dekantieren, Belüften etc.)
- Dienstplanerstellung

KOCH / KÖCHIN GENUSSMENSCH & AROMAEXPERTE

Echtes, handwerkliches Kochen: Vom
Rohprodukt bis zum raffinierten Gericht auf
dem Teller, Ausbildung auf allen klassischen
Posten der Küche (Gardemanger, Pâtisserie,
Saucier, Entremétier), Einsatz von Geräten,
Maschinen und Gebrauchsgütern sowie
Arbeitsplänen, Hygiene- und HACCP-Konzepten,
Verarbeiten und Zubereiten von Fisch, Fleisch
und pflanzlichen Nahrungsmitteln, Erlernen
von Schneidetechniken und Garmethoden der
modernen und klassischen Küche und noch
vieles mehr

FACHMANN / FACHFRAU FÜR RESTAURANTS & VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE ORGANISATIONSTALENT & GASTGEBER

Zubereitung von Cocktails und Aperitifs,
fachgerechtes Servieren von Speisen &
Getränken, Restaurant vorbereiten, Tische
eindecken und dekorieren, fachgerechter
Wein-, Bier- und Schaumweinservice
am Gast, Bestellungen aufnehmen und
einbuchen, Officearbeiten (Gläser, Besteck
und Getränketheke), Betreuung und Beratung
unserer Gäste und noch vieles mehr

Das ist die Krönung...

Das ist der Familie Reischl wichtig

Abschluss-Exkursion

ICH WAR ~~NOCH NIEMALS~~ IN NEW YORK

Nein? Mit dem Reischlhof und einem besonders erfolgreichen Abschluss können wir das ändern: Besuche die angesagtesten Bars und Restaurants, genieße einen Rundflug über New York und erfahre Interessantes über die aktuellen Tourismustrends inklusive drei Übernachtungen und Flug!



Die Entwicklung unserer Lehrlinge in den drei Ausbildungsjahren zu sehen, ist immer wieder ein schönes Gefühl. Es wachsen echte Persönlichkeiten heran.

Es ist für uns eine Herzensangelegenheit, unsere Azubis während ihrer Ausbildung persönlich zu begleiten, damit sie ihre Potenziale optimal entfalten können. Als Familie sind wir im Betrieb präsent und haben einen engen Kontakt zu unseren Mitarbeitern, stets mit einem offenen Ohr, sei es für neue Ideen, Fragen oder auch Probleme.“

Hermann Reischl

Mit der Premiumausbildung im Reischlhof bereiten wir unsere Auszubildenden optimal auf eine ausgezeichnete Karriere in der Hotellerie & Gastronomie vor.

Neben der fundierten Ausbildung gehören Kollegialität und Teamspirit dabei zu unserem Erfolgsrezept.“

Dominik Reischl





10 GRÜNDE FÜR DEINE AUSBILDUNG IM REISCHLHOF

*Wir haben immer ein offenes Ohr für deine Anliegen,
egal ob privat oder beruflich*

Aus Kollegen werden Freunde zum Pferdestehlen

Dir steht nach der Ausbildung die Welt offen

*Dich erwarten einzigartige Erlebnisse, von denen du noch lange
erzählen wirst*

*Bei uns findest du die idealen Rahmenbedingungen für deine
Ausbildung*

Du bist Teil eines Teams, das ein respektvolles Miteinander pflegt

*Du erhältst Zusatzausbildungen, die dir den Weg für eine
Top-Karriere bahnen*

Wir sorgen dafür, dass es dir rundum gut geht

*Unser zwangloses Betriebsklima lässt dich deine Talente
voll entfalten*

Langweilig wird es bei uns nie und es gibt immer was zu lachen

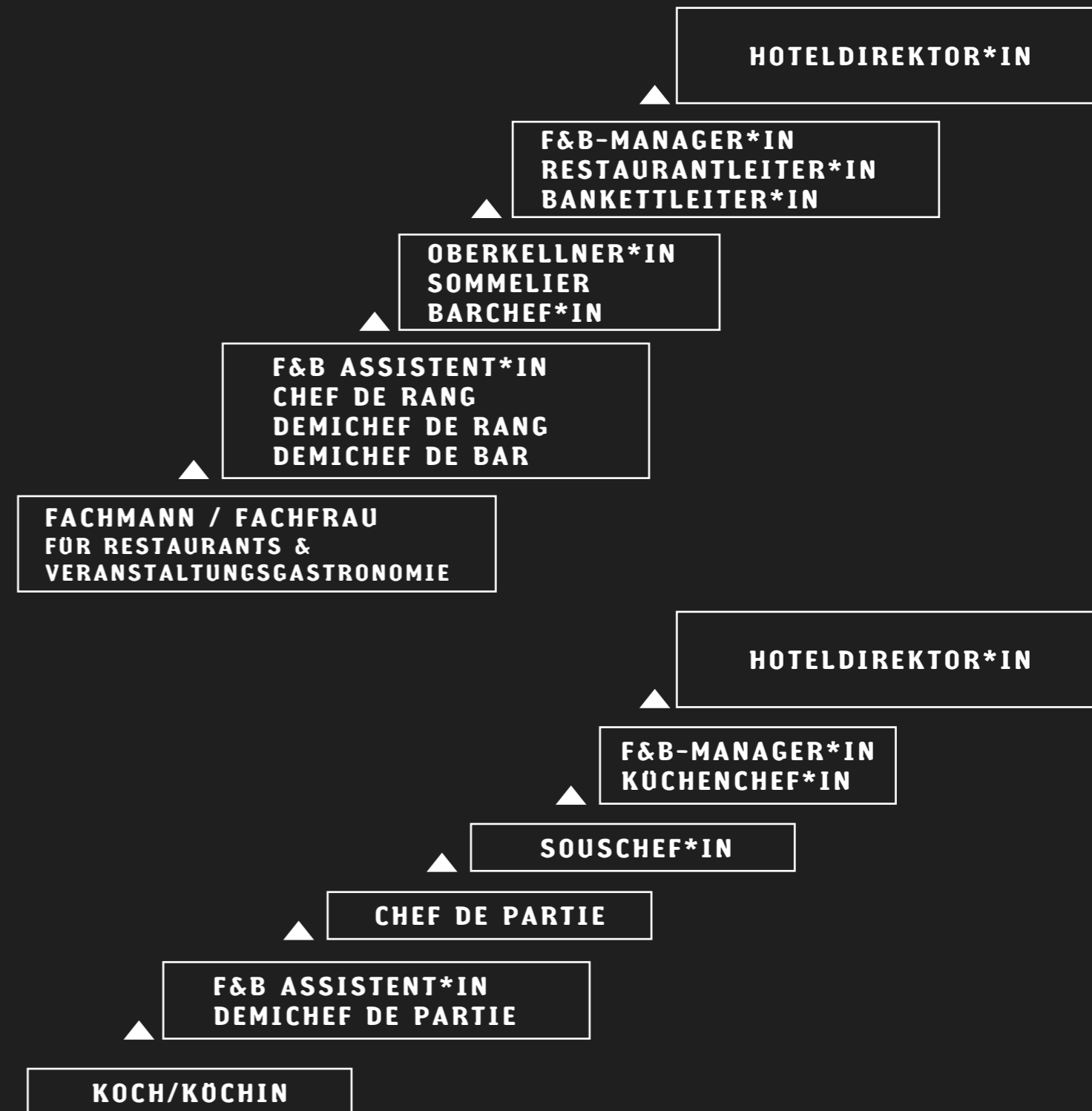
DEINE KARRIERE

Eine gute Ausbildung ist das Tor zur Welt, danach stehen dir in der Hotellerie alle Chancen offen - bis ins Topmanagement eines Hauses. Erfahrung, Wissen und Können machen den Unterschied aus.



AUFSTIEGSCHANCEN

Wir zeigen dir, wie sich DEINE Karriere entwickeln kann - und zwar schneller als du glaubst.



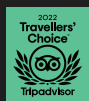


STARTE MIT UNS IN DEINE
ZUKUNFT.

Hotellerie ist Begeisterung.
Ein Gefühl, das man spürt.
Das gelebt wird. Das trägt.



www.Reischlhof.de



Reischlhof | Hermann Reischl | Sperlbrunn 7 | 94110 Wegscheid