

ALEX ist die Nummer 1 im deutschen Freizeitgastronomie-Bereich

Nicht simple Kneipe oder Restaurant, weder ausschließlich Café noch Bar oder Bistro – sondern alles auf einmal vereint ALEX, der ungewöhnliche Gastronomietyp für jede Generation, unter einem Dach. 1989 wurde der erste Betrieb in Oldenburg eröffnet und sprengte damit bis dato gewohnte Grenzen zwischen den verschiedenen gastronomischen Genres. Mit dem Wissen um eine gute Atmosphäre, das richtige kulinarische Angebot und ein stimmiges Ambiente forciert ALEX überaus erfolgreich ein innovatives kommunikationsgastronomisches Ganztageskonzept.

Infos

nur für

Dich!

Berufsbild „Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie“

Du hast Spaß an der Arbeit in der Gastronomie? Kaufmännisches Wissen reizt Dich auch? Team- und Kommunikationsfähigkeit sowie 100%iges Engagement sind Deine Stärken? Du hast ein organisatorisches Talent?

Dann haben wir den perfekten Ausbildungsberuf für Dich: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie.

Während Deiner 3-jährigen Ausbildung stehen die Betreuung und Beratung von Gästen, Warenwirtschaft, Produktpräsentation und -verkauf und Qualitätssicherung auf dem Programm. Ebenfalls lernst Du die Welt des Personalwesens, der Hygienebestimmungen und der Marketingstrategien kennen. Nach Deine Ausbildung bist Du in der Lage betriebswirtschaftliche Zusammenhänge zu analysieren und auf dieser Basis einen Gaststättenbetrieb zu leiten.

Neugierig? Dann schau doch mal in die Ausbildungsvoraussetzungen ...



BAR·COLOGNE

Voraussetzungen für die Ausbildung

- Mindestalter idealerweise 18 Jahren
- Mittlerer Schulabschluss oder Abitur
- Einsatzfreude
- Organisationstalent
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Engagement & Leidenschaft
- Spaß & Gute-Laune-Fähigkeit
- Menschen führen & begeistern können – Mitarbeiter sowie Gäste
- Positive, kontaktfreudige Ausstrahlung
- Sicheres und freundliches Auftreten
- Freude an der Dienstleistung

Was bieten wir? Theorie und Praxis

Während Deiner Ausbildung wirst Du entweder an 1 bzw. 2 Tagen pro Woche oder im Blockunterricht die Berufsschule besuchen. Die restliche Zeit verbringst Du in Deinem ALEX-Betrieb, in dem Du in allen Bereichen des täglichen Service-Alltags ausgebildet wirst.

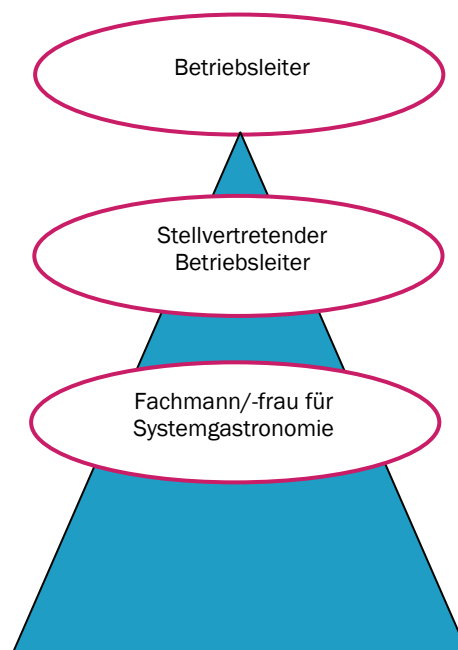
Darüber hinaus bieten wir Dir wöchentliche Betreuung in Form von „Hausaufgaben“ sowie den Besuch der internen A-academy zur Prüfungsvorbereitung an. Falls Dir das immer noch nicht genug ist, bist Du auch zu allen weiteren Trainings in der A-academy herzlich eingeladen!

Ausbildung beendet – und was nun?

Endlich ist es soweit: Du stehst kurz vor Deiner Abschlussprüfung für die Ausbildung zum Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie.

Unser Ziel ist es die erfolgreichen Absolventen der Ausbildung zum Fachmann/zur Fachfrau für Systemgastronomie noch weiter fortzubilden. Dabei unterstützen wir Dich durch gezielte Schulungs- und Entwicklungsmaßnahmen.

Auf Deiner Karriereleiter stehen Dir dann verschiedenste Führungspositionen bis hin zum Betriebsleiter offen.



Wie bewerbe ich mich?

Du hast Dich für eine Ausbildung zum Fachmann/zur Fachfrau für Systemgastronomie entschieden und möchtest Dich jetzt bewerben. Nichts leichter als das:

Wähle eine Mappe, die optisch ansprechend ist.

1. **Anschreiben**
Das Anschreiben ist eine Information für den Empfänger, warum Du dich für diesen Beruf und dieses Unternehmen entschieden hast. Es gibt dem Leser einen kurzen Überblick darüber, welches Ziel Du dir gesetzt hast.
2. **Tabellarischer Lebenslauf**
Glieder den Lebenslauf chronologisch und übersichtlich. Führe jeden Zeitraum auf, zum Beispiel, wenn Du eine Schule im Ausland besucht hast, damit Dein Lebenslauf lückenlos ist. Du solltest auch Deine Hobbys kurz erwähnen, damit sich der Leser ein gutes Bild von Dir machen kann.
3. **Zeugniskopien**
Das aktuelle Zeugnis liegt oben auf.
4. **Bestätigungen**
Falls Du bereits Praktika oder ähnliches gemacht hast, gehören die entsprechenden Bestätigungen auch in Deine Bewerbungsmappe.

Bitte schicke Deine Bewerbungsunterlagen an:

ALEX
Adolfstrasse 16
65185 Wiesbaden

Oder bewirb Dich online: www.alexgastro.de