



### AUSBILDUNGSVERGÜTUNG

- 1. Jahr 1000 €
- 2. Jahr 1100 €
- 3. Jahr 1200 €

### PERSONALHAUS IN BEILNGRIES

Direkt in der historischen Altstadt von Beilngries liegt unser Personalhaus. Gerne kannst du hier ein Zimmer für dich alleine mieten.

### FUCHSBRÄU BEILNGRIES

- 71 individuelle, moderne Hotelzimmer
- 2 Kaiserbeck Suiten im historischen Ambiente
- 13 Veranstaltungsräume für Seminare und Feierlichkeiten
- gemütliches Restaurant mit Biergarten
- Kaiserbeck-Bar mit Innenhof
- regionale Slow-Food Küche
- Sauna- und Fitness-Bereich



Hol dir **deine Infos online** oder  
besuche uns auf **Instagram!**



### POST BERCHING

- 32 stilvolle Zimmer im barocken Palais
- 3 Veranstaltungsräume für Hochzeiten, Seminare und Feierlichkeiten
- Restaurant im atemberaubendem Gewölbe-Ambiente mit Biergarten direkt an der Sulz
- gemütliche Post-Bar mit Innenhof
- regionale Slow-Food Küche
- Saunabereich
- Post Berching Beauty Lounge

#### Ansprechpartner Ausbildung

Denise Amrhein · [denise.amrhein@fuchsbraeu.de](mailto:denise.amrhein@fuchsbraeu.de)  
Bianca Wutz · [bianca.wutz@fuchsbraeu.de](mailto:bianca.wutz@fuchsbraeu.de)

#### Fuchsbräu Hotel GmbH

Hauptstraße 23  
92339 Beilngries  
Tel. 0 84 61 - 65 20  
[info@fuchsbraeu.de](mailto:info@fuchsbraeu.de)  
[www.fuchsbraeu.de](http://www.fuchsbraeu.de)  
 [hotel.fuchsbraeu](https://www.instagram.com/hotel.fuchsbraeu)

#### Post Berching

Johannesbrücke 5  
92334 Berching  
Tel. 0 84 62 - 200 42 0  
[post@post-berching.de](mailto:post@post-berching.de)  
[www.post-berching.de](http://www.post-berching.de)  
 [postberching](https://www.instagram.com/postberching)



VERTRAUEN.  
NACHHALTIGKEIT.  
LEBENSFREUDE.

BEWIRB  
DICH  
JETZT!



## FACHKRAFT FÜR RESTAURANTS & VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

### AUSBILDUNGSIHINHALTE:

- Warenwirtschaft / Lagerung
- Umgang und Verarbeitung mit und von Lebensmitteln & Getränken
- Nachhaltiger Umgang mit Geräten und Arbeitsmitteln
- Arbeiten im Servicebereich Restaurant und Bar
- Planung und Koordinierung von Serviceabläufen
- Umgang mit Gästen und Gästeberatung
- Führen von Mitarbeitern

### VERTIEFUNGSMÖGLICHKEITEN: (während der Ausbildung)

Wein & Bar

### DAS BRINGST DU MIT:

- Spaß am Umgang mit Menschen
- Team- und Kommunikationsfähigkeiten
- Kunden- und Serviceorientierung
- Belastbarkeit und Organisationstalent
- Sorgfalt und Geschick
- Rechnerisches Geschick



### DU SOLLTEST REVA WERDEN, WENN

- ... es dir leicht fällt, immer freundlich zu bleiben
- ... du bei der Arbeit aktiv sein möchtest und gern neues ausprobierst
- ... du gern im Team und mit Gästen zusammenarbeitest

## KOCH / KÖCHIN

Ausbildungsdauer: 3 Jahre



### AUSBILDUNGSIHINHALTE:

- Lebensmittel bearbeiten
- Speisen herstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Produkte präsentieren
- Kreative Darbietung von Speisen
- Warenwirtschaft und Lagerung von Lebensmitteln
- Kalkulation von Waren und Preisen
- Nachhaltiger Umgang mit Maschinen und Arbeitsmitteln

### VERTIEFUNGSMÖGLICHKEITEN: (während der Ausbildung)

Vegetarische & vegane Küche

### DAS BRINGST DU MIT:

- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Guten Geschmacks- und Geruchssinn
- Teamfähigkeit
- Schnelle Auffassungsgabe
- Verantwortungsbewusstsein

### DU SOLLTEST KOCH / KÖCHIN WERDEN, WENN

- ... es dir Spaß macht, zu kochen
- ... wenn du gerne alle Hände voll zu tun hast
- ... du gerne auf Ordnung und Organisation achtest



## HOTELFACHLEUTE

Ausbildungsdauer: 3 Jahre



### AUSBILDUNGSIHINHALTE:

- Grundkenntnisse in Service & Küche
- Arbeiten am Empfang und Reservierungsbereich
- Betreuung unserer Gäste
- Bearbeiten von Reservierungen und Anfragen
- Tagungsbetreuung
- Arbeiten und Organisation im Housekeeping
- Umgang mit Gästen und Beratung
- Führen von Mitarbeitern

### DAS BRINGST DU MIT:

- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Kunden- und Serviceorientierung
- Organisations- und Verkaufstalent
- Fremdsprachenkenntnisse in Englisch
- Rechnerische Fähigkeiten
- Gute Umgangsformen in Wort und Schrift

## KAUFLEUTE FÜR HOTELMANAGEMENT

Ausbildungsdauer: 3 Jahre



### AUSBILDUNGSIHINHALTE:

- Gäste empfangen, beraten und betreuen
- Verkauf von Hotelleistungen und Reservierungsbearbeitung
- Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen
- Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen
- Rechnungswesen und Zahlungsverkehr
- Warenwirtschaft und Einkauf
- Kaufmännische Steuerung und Kontrolle

### DAS BRINGST DU MIT:

- Gute Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Freude am Umgang mit Gästen
- Gute Englischkenntnisse
- Organisations- und Verkaufstalent
- Kaufmännisches Interesse