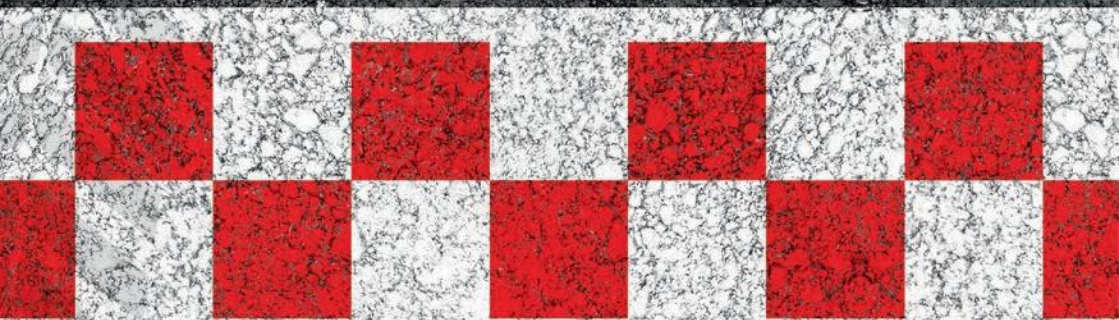




Gipfel der Ausbildung

START





Vorwort

Diese Ausbildungsbroschüre soll Dir einen Überblick über das Hotel Filser in Oberstdorf als Teil im Allgäu geben und die allgemeinen Fragen vorab klären.

Bei weiteren Fragen kannst Du uns jederzeit kontaktieren, wir stehen Dir jederzeit gerne zur Verfügung!

Wir sind immer auf der Suche nach neuen, motivierten Leuten, die uns mit neuen Ideen und Ansätzen unterstützen und uns auf unserer Reise zu neuen Gipfeln begleiten möchten!

Familie Filser-Nußbickel & Thanner mit dem gesamten Filser-Team

Unsere Abteilungen

Service

Mit unserer Restaurantleitung Lisa Haufe und ihrer Stellvertretung Dragan Stamenkov bekommst Du im Service sowohl alte Schule als auch moderne Ansätze des Restaurantfachs vermittelt. Freundlichkeit, Motivation und Eigeninitiative sind hier besonders gefragt. Keine Scheu vor Fragen und Tipps, Lisa und Dragan stehen Dir immer zur Verfügung, wenn es Unklarheiten gibt. Ebenso arbeitet unser Service-Team eng mit unserem Küchen-Team zusammen.

Küche

Unsere Küchenleitung Lisa Haufe arbeitet eng mit dem Service-Team zusammen, so dass beide Abteilungen harmonisch und in Absprache arbeiten können.

Ab Mai 2026 wurde unsere Küche in eine Frühstücks- und Bistroküche umgestaltet. Fleiß, Neugier und Humor sind mitunter die wichtigsten Voraussetzungen, um sich in der Küche zu beweisen. Hier arbeitest Du viel mit unseren Frühstücksköchen zusammen, die Dir helfend zur Seite stehen.

Etage

Zentraler Teil eines jeden Hotels ist das Etagen-Team. Unsere Hausdame Monika Boxler bringt viel Erfahrung mit und lernt Dich ausführlich in alle Arbeiten des Housekeepings mit anderen erfahrenen Etagen-Damen ein. Zeitmanagement, Fleiß und Stressresistenz sind wichtig. Sobald man einmal im Flow ist und alle Ecken unseres Hauses kennt, ist man fast schon Profi. Unser Etagen-Team hilft sich gegenseitig, wo es nur geht. Nach Hilfe und Unterstützung sowie Tipps kannst Du jederzeit fragen.

Rezeption

Sobald Du alle anderen Abteilungen durchlaufen hast, geht es an die Rezeption. Du kennst das Filser nun ausführlich und bist bereit, dein Know-How den Gästen im Frontoffice und später in der Reservierung im Backoffice näher zu bringen. Unser Rezeptions-Team koordiniert das Tagesgeschäft und ist das Bindeglied zwischen Administration und den anderen Abteilungen. Unsere Rezeptionsleitung Kosta Moustakalis teilen Dich im Buddy-Prinzip mit einem anderen Mitglied unserer Rezeption ein, sodass Du alle Dienste ausführlich gezeigt bekommst und mit der Zeit zum Filser-Profi wirst.

Unsere Ausbildungsmöglichkeiten

Koch/Köchin

In unserem Hause besteht keine Möglichkeit zur Koch/Köchin ausgebildet zu werden.

Restaurantfachmann/-frau

Du willst exzellente Küche mit exzellentem Service verbinden? Dann ist die Ausbildung zur Restaurantfachkraft genau das Richtige für Dich. In dieser dreijährigen Ausbildung bekommst Du die Basics vom Getränkeausschank über den Tischservice bis hin zum Weinservice vermittelt. Im ständigen Kontakt zu Gästen ist es so wichtig, dass Du flexibel bist und dein Wissen über Gerichte und dem dazu passenden Getränkeservice stets parat hast. Im Restaurant gehört ein gepflegtes Aussehen ebenso dazu wie die Freundlichkeit gegenüber den Gästen und Deiner Kolleg*innen.

Hotelfachmann/-frau

Als Allrounder durchläufst Du die Abteilungen Küche, Service, Etage und Rezeption in Deiner dreijährigen Ausbildung. Du bist vielseitig interessiert und möchtest das Hotel aus mehreren Perspektiven kennenlernen? Dann ist die Ausbildung zur Hotelfachkraft perfekt für Dich! Du lernst das gesamte Filser-Team kennen und wechselst nach einer gewissen Zeit die Abteilung, um Dich neuen Aufgaben zu stellen. Als Hotelfachkraft hast Du viel Kontakt zu anderen Abteilungen, Du arbeitest auch mit anderen Azubis aus anderen Ausbildungsberufen zusammen. Wir stellen Dir im Rahmen deiner Ausbildung Arbeitskleidung zur Verfügung. Sei es die Kochjacke, der Etagen Kittel oder unsere Filser-Weste. Deine Berufsschule ist die Berufsschule in Immenstadt. Vor Ort triffst Du nicht nur auf die Azubis aus dem Filser, sondern lernst auch andere Azubis aus anderen Betrieben kennen. So vernetzt Du dich mit anderen jungen Leuten aus deiner Branche.



Das gibt es obendrauf!

Unterkunft + Verpflegung

Du wohnst direkt am Hotel! Weite Arbeitswege gibt es bei uns nicht. Mit anderen Azubis kommst du so schnell in Austausch. Ebenso ist für deine Verpflegung gesorgt, diese ist bei uns kostenfrei für das Filser-Team.

Vorteile

Zu bestimmten Zeiten kannst Du ebenso unser Schwimmbad und unseren Fitnessraum mitbenutzen. Einfach vorher anfragen. Du möchtest das Allgäu anstatt zu Fuß oder mit dem Auto auf zwei Rädern erleben? Gar kein Problem! Über die Sommermonate kannst Du auf Nachfrage kostenfrei ein City-Bike für den Ort ausleihen oder zu einem Filser-Team Preis sogar eines unserer E-Mountainbikes. Solltest du unsere einheimischen Tourguides auf eine Wanderung begleiten wollen, erkunde Dich einfach vorab. Manche Wanderungen sind nicht ausgebucht und so freuen wir uns über jede Teilnahme unseres Filser-Teams.

Deine wichtigsten Ansprechpartner*innen sind ...

Personalverwaltung

Frau Rosi Griesche – personalverwaltung@filserhotel.de

Geschäftsführung

Herr Michael Thanner – michael.thanner@filserhotel.de

... sowie all unsere anderen Azubis und Abteilungsleiter!
Für jede Frage stehen wir Dir immer zur Verfügung und leiten Dich immer
an die richtigen Ansprechpartner*innen weiter!

Deine Vergütung

Natürlich ist Transparenz bezüglich Deiner Vergütung während
deiner Ausbildung wichtig. Als Goodie bekommst Du von uns sogar
100,00 EUR zusätzlich zu deinem Bruttoausbildungsgehalt!

Hier die aktuelle Vergütung:

1. Lehrjahr: 1.160,00 EUR Brutto + 100,00 EUR On Top
2. Lehrjahr: 1.260,00 EUR Brutto + 100,00 EUR On Top
3. Lehrjahr: 1.360,00 EUR Brutto + 100,00 EUR On Top

Gerne kannst Du dich Rund um die Ausbildung ob es der
Ausbildungsvertrag, das Personalzimmer, Berufsschule, Prüfungen
usw. informieren.

Wende Dich hier einfach an Frau Rosi Griesche!



Hotel Filser **** Hotel
FILSER GmbH
Freibergstraße 15
D-87561 Oberstdorf (Allgäu) Tel:
+49 8322 / 708-0
E-Mail: info@filserhotel.de
www.filserhotel.de



hier werbung

Fotografie: Hotel Filser Oberstdorf, Björn Hänssler, fuxographie, Volker Anders // Adobe Stock: mirsad

