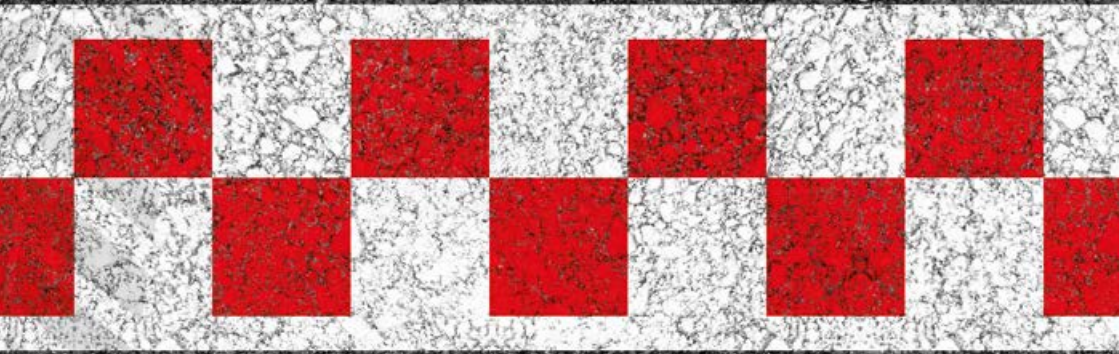


Filser
Hotel in Oberstdorf ****

Gipfel der Ausbildung

START





Vorwort

Diese Ausbildungsbroschüre soll Dir einen Überblick über das Hotel Filser in Oberstdorf als Teil der Azubi Top Hotels 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 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 steht Dir immer zur Verfügung, wenn es Unklarheiten gibt. Ebenso arbeitet unser Service-Team eng mit unserem Küchen-Team zusammen.

Küche

Unser Küchenchef Tomas Marko arbeitet eng mit dem Service-Team zusammen, so dass beide Abteilungen harmonisch und in Absprache arbeiten können. In unserem Küchenteam lernst Du sowohl die Allgäuer-Kulinarik als auch andere Ansätze kennen. Fleiß, Neugier und Humor sind mitunter die wichtigsten Voraussetzungen, um sich in der Küche zu beweisen. Hier arbeitest Du viel mit anderen Azubis 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 Anna Maurer und ihre Stellvertretung Lara Deck und 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 dieser dreijährigen Ausbildung reifst Du in der Küche zum Vollprofi. Das Allgäu bietet mit seiner Küche die besten Voraussetzungen, Dich unter Beweis zu stellen. Der Einfluss unserer Küchenleitung und unseres F&B Managers verleiht dieser traditionsbewussten Küche einen modernen Touch. Ebenso arbeiten wir mit vielen regionalen Lieferanten zusammen. Wenn Du Freude und Interesse am Zubereiten von traditionellen und modernen Gerichten mit all den Hintergrundinformationen und Techniken hast, ist die Ausbildung zum Koch/ zur Köchin genau da Richtige für Dich!

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 Getränkeauschank 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

Die Ausbildung zum Hotelfachmann/-frau dauert 3 Jahre. Im 1. Ausbildungsjahr lernst Du alle Abteilungen des Hauses kennen. Deine Kernaufgaben liegen ab dem 2. Ausbildungsjahr beim Empfang und Reservierungen.

Hier lernst Du nicht nur den Umgang mit Gästen und Kollegen sondern auch Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen (Reservierungen), Gästekommunikation und Beschwerde-Management. Bist Du ein Organisations-talent und liebst die Abwechslung zwischen Gästekontakt, Kommunikation und Organisation zwischen den Hotelabteilungen als auch Büroarbeit, dann ist die Ausbildung zum Hotelfachmann/-frau perfekt für Dich.

Die Berufsschule für alle Ausbildungsberufe ist in Immenstadt. Wir stellen dir die Arbeitskleidung im Rahmen Deiner Ausbildung zur Verfügung. Sei es die Kochjacke, das Etagen-Shirt oder unsere Filser-Weste.



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

Azubi-Betreuung

Frau Lisa Haufe – lisa.haufe@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: _____ EUR Brutto + 100,00 EUR On Top
2. Lehrjahr: _____ EUR Brutto + 100,00 EUR On Top
3. Lehrjahr: _____ EUR Brutto + 100,00 EUR On Top

Gerne kannst Du dich schon während deiner Ausbildung
informieren, was eine ausgebildete Fachkraft verdient.
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



©tanner-werbung.com

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

