

DERÖSCHBERGHOF



perfekt für mich.

AUSBILDUNG IM ÖSCHBERGHOF - JETZT DURCHSTARTEN

Liebe künftige Öschberghof-Auszubildende,

der Schulabschluss ist bald geschafft und zahlreiche Möglichkeiten der Berufswahl liegen vor Ihnen.

Auch wir befanden uns vor einigen Jahren an diesem Punkt und wählten: Eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie.

Kaum ein anderes Berufsfeld im großen Segment der Dienstleistung ist so vielseitig und bietet so viele Perspektiven wie die Arbeit in der Hotellerie, in der sich Dienstleistung und die Arbeit mit Menschen optimal verbinden.

Ihre Authentizität, Ihre Herzlichkeit sowie die Freude an der Begegnung mit dem Gast stehen im Mittelpunkt Ihrer Arbeit.

Bis heute sind wir glücklich darüber, genau das tun und sein zu dürfen: Gastgeber aus Leidenschaft.

Werden Sie Teil unseres Teams und wir gehen mit Ihnen den ersten Schritt Ihrer Karriere!

Herzliche Grüße



Alexander Aisenbrey
Geschäftsführer



Mirjam Felisoni
F&B Manager, Prokuristin



Mirko Bartl
Hotelmanager, Prokurist

DAS SIND WIR

Der Öschberghof steht für Spitzenhotellerie, Leidenschaft in jedem Bereich und Individualität. Wir sind eines der besten Resorts Deutschlands, am Rande des Schwarzwalds, nahe der Stadt Donaueschingen gelegen und nur jeweils eine Autostunde von den Flughäfen Zürich und Stuttgart entfernt.

Nach umfangreichen Erweiterungsmaßnahmen umfasst das Resort 126 Zimmer sowie vier Restaurants und zwei Bars. Highlights sind das über 5.000 qm große ÖSCH SPA mit großzügigem GYM sowie das 45-Loch Golfangebot mit großer Driving Range und neuer Golf Academy.

Kaum ein anderer Hotelbetrieb ist in der Mitarbeiterförderung so engagiert, wie der Öschberghof: Eine ausgewogene Work-Life-Balance, faire Bezahlung, Zeiterfassung und zahlreiche weitere Benefits sind Voraussetzungen für ein gesundes Betriebsklima.

Dafür stehen wir seit Jahren mit den folgenden Gütesiegeln und Zertifikaten ein:



IN WELCHEN BERUFEN
KANN ICH MICH
AUSBILDEN LASSEN?



› Ausbildung mit mittlerem
Bildungsabschluss

Hotelfachfrau/-mann
Restaurantfachfrau/-mann
Köchin/Koch



› Ausbildung mit Abitur
oder Fachhochschulreife

Hotelfachfrau/-mann mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement

Restaurantfachfrau/-mann mit Zusatzqualifikation Service- und Küchenmanagement mit dem FHG* als Karrierepartner



Köchin/Koch mit Zusatzqualifikation Service- und Küchenmanagement mit dem FHG* als Karrierepartner

Duales Studium, Schwerpunkt Hotelmanagement an der IST-Hochschule in Düsseldorf

* Im FHG e.V. vereint sind die besten Hotels und Restaurants in ganz Deutschland. Der FHG bietet engagierten Jugendlichen, nach Schulabschluss eine exzellente Aus- und Weiterbildung in Hotellerie und Gastronomie.

ÜBRIGENS: Alle Zusatzqualifikationen werden parallel zur Ausbildung absolviert. Für Schüler mit mittlerem Bildungsabschluss besteht die Möglichkeit, zusätzlich zum Berufsabschluss die Fachhochschulreife zu erwerben.



WIE LANGE DAUERT DIE AUSBILDUNG?

Alle Berufsbilder haben eine Ausbildungsdauer von 3 Jahren und finden abwechselnd in der Berufsschule und im Ausbildungsbetrieb statt. Zusatzqualifikationen werden parallel erworben.

WIE SIND DIE ARBEITSZEITEN FÜR AUSZUBILDENDE IN DER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE?

Die Arbeitszeit im Öschberghof beträgt 45 Stunden pro Woche, verteilt auf eine 5-Tage-Woche. Das bedeutet, dass Sie jede Woche zwei freie Tage haben. Diese sind aber nicht unbedingt an einem Samstag oder Sonntag, sondern können auch auf andere Wochentage fallen. Freiwünsche, die frühzeitig eingereicht werden, berücksichtigen wir natürlich bei der Personaleinsatzplanung.

WAS VERDIENE ICH WÄHREND MEINER ZEIT IM ÖSCHBERGHOF?

700 Euro (1. Jahr) bis 1.000 Euro (3. Jahr).

WELCHE PERSPEKTIVEN HABE ICH NACH DER AUSBILDUNG?

Da wir uns ja in den 3 Jahren kennengelernt haben, ist der Öschberghof als Arbeitgeber immer daran interessiert, dass Sie als Fachkraft unser Team bereichern und verstärken.

Innerhalb der einzelnen Abteilungen gibt es vielfältige Chancen der Weiterentwicklung. Alternativ bestehen natürlich zahlreiche Möglichkeiten sich weiterzubilden, beispielsweise als Meister, Betriebswirt mit einem anschließenden Studium, oder Erfahrungen durch einen Auslandsaufenthalt zu sammeln. Es gibt viele potenzielle Arbeitgeber: Entscheiden Sie sich für die Arbeit im Hotel, auf Schiffen oder im Bereich Catering.

PASST DIE BRANCHE ZU MIR?

Es besteht jederzeit die Möglichkeit eines Praktikums. So erfahren Sie schnell, ob Ihnen die Aufgaben Spaß machen und wir als Ausbildungsbetrieb zu Ihnen passen.

WAS ERWARTEN WIR GENERELL VON IHNEN?

Der Öschberghof investiert viel in Ihre Ausbildung und in Ihre erfolgreiche Entwicklung. Wir erwarten aber auch einiges von Ihnen.

DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN:

- › Kontaktfreude
- › Den ausgeprägten Wunsch, für die Zufriedenheit unserer anspruchsvollen Gäste zu sorgen
- › Teamgeist, Fairness und Respekt im Umgang mit anderen Menschen
- › Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Ausdauer, Selbstdisziplin und Ehrgeiz
- › Eine gute Schul- und Allgemeinbildung
- › Gute Umgangsformen

Mehr geben

für die perfekte Gästebegeisterung

DERÖSCHBERGHOF
perfekt für mich.



Sie sind charmant, haben ein freundliches und offenes Auftreten und lieben Fremdsprachen? Mit der Ausbildung zur/zum Hotelfachfrau/-mann haben Sie viele Karrierechancen – auch international.

IHRE AUFGABEN

- › Gäste an der Rezeption empfangen und beraten
- › Gästen während ihres Aufenthalts im Öschberghof für Fragen zur Verfügung stehen
- › Im Restaurant Speisen und Getränke anbieten und servieren
- › Das Resort vertreten
- › Angebote und Rechnungen erstellen und die Resortkasse führen
- › Events organisieren und betreuen
- › Zimmer reinigen, vorbereiten und checken
- › Personaleinsatzpläne erstellen

DAS ERLEBEN SIE WÄHREND IHRER AUSBILDUNG

- › Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- › Teamwork
- › Zusammenarbeit mit Menschen unterschiedlicher Kulturen
- › Selbstständiges Arbeiten mit Verantwortung ab der ersten Minute
- › Möglichkeit, zwei Wochen in einem anderen Hotel zu hospitieren
- › Regelmäßige Azubimeetings

- › Patenmodell während der ersten sechs Wochen der Ausbildung
- › Weiterbildungsprogramme unserer hausinternen Schulungsakademie
- › Flache Hierarchien mit situativ partnerschaftlichem Führungsstil

PERSPEKTIVEN NACH DER AUSBILDUNG

- › Kurs zur/zum Hotelmeisterin/-meister
- › Fachwirtin/-wirt im Gastgewerbe
- › Hotelbetriebswirtin/-wirt
- › Auslandsaufenthalt

Abiturienten haben die Möglichkeit parallel zu ihrer Ausbildung die „Zusatzqualifikation Hotelmanagement“ zu erwerben. Im Fach „Management im Gastgewerbe“ erhalten Sie vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Personal, Marketing und BWL. Zusätzlich erhalten Sie Unterricht in drei berufsbezogenen Fremdsprachen (Englisch, Französisch, Spanisch), um später auch international durchzustarten.



Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit, legen Wert auf gutes Essen und wollten schon immer mal Events organisieren? Mit der Ausbildung zur/zum Restaurantfachfrau/-mann haben Sie die Möglichkeit bis zur/zum Restaurantleiterin/-leiter oder F&B Manager aufzusteigen.

IHRE AUFGABEN

- › Gäste im Restaurant empfangen und betreuen
- › Speisen- und Getränkeempfehlungen unterbreiten
- › Speisen und Getränke verkaufen, servieren und ggf. am Tisch des Gastes zubereiten (filetieren, tranchieren, flambieren)
- › Getränke an der Bar zubereiten
- › Veranstaltungsangebote erstellen, Events planen, organisieren und umsetzen
- › Abrechnungen erstellen

DAS ERFAHREN SIE WÄHREND IHRER AUSBILDUNG

- › Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- › Kennenlernen von vier unterschiedlichen Restaurantstilen und deren Besonderheiten
- › Teamwork
- › Zusammenarbeit mit Menschen unterschiedlicher Kulturen

- › Selbstständiges Arbeiten mit Verantwortung ab der ersten Minute
- › Möglichkeit, zwei Wochen in einem anderen Hotel zu hospitieren
- › Regelmäßige Azubimeetings
- › Patenmodell während der ersten sechs Wochen nach Ausbildungsbeginn
- › Weiterbildungsprogramme unserer haus-internen Schulungsakademie
- › Flache Hierarchien mit situativ partnerschaftlichem Führungsstil

PERSPEKTIVEN

NACH DER AUSBILDUNG

- › Restaurantmeisterin/-meister
- › Hotelbetriebswirtin/-wirt
- › Fachwirtin/-wirt im Gastgewerbe
- › Spezialisierte Weiterbildungen, z. B. zur/zum Sommelière/Sommelier oder Barkeeperin/-keeper
- › Auslandsaufenthalt

Abiturienten haben die Möglichkeit, parallel zu ihrer Ausbildung die „Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement“ mit dem FGH als Karrierepartner zu absolvieren. In Ergänzung zur normalen Ausbildung erhalten Sie zusätzliche Lerninhalte aus dem Berufsbild der Köchin/des Kochs durch Unterricht in den Bereichen Küchentechnologie, Warenkunde etc.



Feuer und Flamme

für den perfekten Moment

DERÖSCHBERGHOF
perfekt für mich.



Sie kochen privat leidenschaftlich gerne für Familie und Freunde? Sie sind kreativ, interessieren sich für Lebensmittel und deren Verarbeitung? Mit der Ausbildung zur/zum Köchin/Koch haben Sie die Möglichkeit, später in den unterschiedlichsten Küchen zu arbeiten und sich dabei kreativ auszuleben. Sie können dabei bis zur/zum Küchenchefin/-chef oder F&B Managerin/Manager aufsteigen.

IHRE AUFGABEN

- › Lebensmittel fachgerecht zubereiten und lagern
- › Speisen kreativ anrichten
- › Mitwirkung bei der Menüplanung
- › Kenntnisse über Ernährung und Hygiene aneignen und umsetzen
- › Gäste beraten und betreuen
- › Preise kalkulieren und eng mit Lieferanten zusammenarbeiten

DAS ERFAHREN SIE WÄHREND IHRER AUSBILDUNG

- › Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- › Arbeiten mit großem Spaßfaktor
- › Kennenlernen von vier unterschiedlichen Küchenstilen und deren Besonderheiten
- › Teamwork
- › Arbeit mit hochwertigen Lebensmitteln und deren Verarbeitung
- › Selbstständiges Arbeiten mit Verantwortung

- › ab der ersten Minute
- › Möglichkeit, zwei Wochen in einem anderen Hotel zu hospitieren
- › Regelmäßige Azubimeetings
- › Patenmodell während der ersten sechs Wochen nach Ausbildungsbeginn
- › Weiterbildungsprogramme unserer hausinternen Schulungsakademie
- › Flache Hierarchien mit situativ partnerschaftlichem Führungsstil

PERSPEKTIVEN

NACH DER AUSBILDUNG

- › Kurs zur/zum Küchenmeisterin/-meister
- › Fachwirtin/-wirt im Gastgewerbe
- › Hotelbetriebswirtin/-wirt
- › Spezialisierte Weiterbildungen, z. B. zur/zum Diätköchin/-koch
- › Auslandsaufenthalt

Abiturienten haben die Möglichkeit, parallel zu ihrer Ausbildung die „Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement“ mit dem FGH als Karrierepartner zu absolvieren. In Ergänzung zur Regelausbildung erhalten Sie zusätzliche Lerninhalte aus dem Berufsbild der/des Restaurantfachfrau/-manns durch Wissensvermittlung in den Bereichen Getränkekunde, Servicekunde etc.



Sie wollen schon während der Ausbildung Ihr berufliches Fundament verstärken? Die IST-Hochschule ermöglicht mit ihrem Fernstudium die Kombination einer praktischen Berufsausbildung im Betrieb mit der wissenschaftlichen Lehre einer Hochschule. Den Großteil der 7 Semester verbringen Sie im Öschberghof und sind in die betrieblichen Abläufe integriert. Sie durchlaufen alle Abteilungen des Unternehmens und lernen somit alle Aufgaben und Tätigkeiten „von der Pike auf“ kennen.

Der Fokus dieses dualen Bachelor-Studiengangs liegt auf der Vermittlung hotelspezifischer Inhalte und deren praktischer Umsetzung ab dem ersten Semester. Zudem bereiten Sie betriebswirtschaftliche und managementbezogene Themenschwerpunkte intensiv auf Führungstätigkeiten in der Hotellerie vor.

UNSER ANGEBOT

- › Praktische Berufserfahrung durch eine Ausbildung im Öschberghof
- › International anerkannter Bachelor-Abschluss in 7 Semestern
- › Flexible Studienzeiten und persönliche Betreuung
- › Angemessene Ausbildungsvergütung
- › Vollständige Übernahme der Studiengebühren
- › Vermittlung von fundiertem wissenschaftlichem und branchenspezifischem Wissen

- › Methodenschulungen in operativem, strategischem und eigenverantwortlichem Handeln
- › Ausbau von Fachwissen in Hotel- und Qualitätsmanagement, Gastronomiemanagement, Kundenintegration und Kommunikation sowie Customer Care Management
- › Individuelle Ausrichtung des Studiums durch 10 verschiedener Wahlmodule nach Ihren persönlichen Interessen in Semester 6 oder 7

UNSERE ANFORDERUNGEN

- › Engagement und Interesse für die Hotellerie
- › Bereitschaft für ein dreimonatiges Praktikum vor Antritt des Studiums
- › Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife oder ein gleichwertiger Abschluss bzw. Realschulabschluss mit mindestens zweijähriger Berufsausbildung
- › Ablegen einer Klausur pro Modul
- › Anfertigung der Bachelor-Arbeit in der zweiten Hälfte des 7. Semesters in enger Abstimmung mit dem Ausbildungsbetrieb

STUDIENBEGINN

- › 01. April oder 01. Oktober



*Fordernd
aber fair*

Perfekt im Gleichgewicht

DERÖSCHBERGHOF
perfekt für mich.

IN DER GASTRONOMIE GIBT ES KEINE GEREGLTEN ARBEITSZEITEN UND DIE WÖCHENTLICHE ARBEITSZEIT LIEGT DEUTLICH ÜBER DER ANDERER AUSBILDUNGSBERUFE.

FALSCH. Während Ihrer Ausbildung arbeiten Sie 40 Stunden pro Woche. Ihre Arbeitszeiten sind klar geregelt und je nach Abteilung, die Sie durchlaufen, in unterschiedliche Schichten verteilt. So beginnen Sie im Housekeeping in der Regel eher in den Morgenstunden, während sich das Arbeiten an der Bar bis in den späten Abend erstrecken kann. Der Öschberghof gehört zu den Hotelbetrieben in Deutschland, die mit einem System zur minutengenauen Zeiterfassung arbeiten und die Mehrarbeit ihrer Mitarbeiter erfassen. Diese kann in Form von Freizeit zur Verfügung gestellt werden.

ARBEIT IN DER GASTRONOMIE WIRD SCHLECHT BEZAHLT.

FALSCH. Der Öschberghof bezahlt seine Auszubildenden überdurchschnittlich gut und bewegt sich mit seinen Gehältern außerhalb der tariflichen Norm.

MAN MUSS AUCH AN WOCHENENDEN UND AN FEIERTAGEN ARBEITEN.

RICHTIG. Ein Hotel ist ein 24-Stunden-Betrieb und auch an Wochenenden und Feiertagen sind wir stets für unsere Gäste da. Selbstverständlich werden die freien Tage dann auf andere Wochentage verteilt. So genießen Sie dann auch den Vorzug an Tagen frei zu haben, an denen andere arbeiten müssen.

ES IST SCHWIERIG, NACH DER AUSBILDUNG EINE FESTE ANSTELLUNG ZU FINDEN.

FALSCH. Während Ihrer Ausbildung sind Sie Teil unseres Teams geworden. Wir freuen uns, wenn Sie Ihre berufliche Karriere in unserem Haus fortsetzen. Aber auch andere Arbeitgeber suchen qualifiziertes Personal und bieten interessante Beschäftigungsmöglichkeiten.



PERSPEKTIVEN NACH DER AUSBILDUNG

BERUFSERFAHRUNG SAMMELN

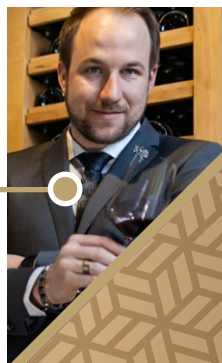
- › Übernahme in eine Abteilung des Öschberghof
- › Auf Wunsch Wechsel in ein anderes Haus
- › Arbeiten bei einer Cruise Line
- › Arbeiten in einem Catering-Unternehmen
- › Arbeiten im Ausland

VOLLZEITSTUDIUM, z. B. in München oder Heilbronn

- › Hotelmanagement
- › Hotel- und Tourismusmanagement
- › Hospitality Management
- › Business Management (Vertiefung Hotel, Tourismus, Event)
- › Hotel- oder Gastronomie-/Restaurantmanagement

TEILZEITSTUDIUM (berufsbegleitend), z. B. bei IST, AGD Business School, IUBH

- › Tourismusbetriebswirtschaft (FH)
- › Bachelor Hotelmanagement



fair
job
hotels

FAIR JOB HOTELS

Die Initiative von Fair Job Hotels hat es sich zum Ziel gesetzt, zusammen mit anderen Hotels gemeinsame, verbindliche Werte und Standards für den Umgang in unserer Branche zu etablieren und dadurch eine verlässliche, faire Basis für ein vertrauensvolles Miteinander von Mitarbeitern und Arbeitgebern zu schaffen.

Das Siegel der Fair Job Hotels steht als Garant für faire Arbeitsbedingungen in allen Belangen und für die individuelle Förderung und Entwicklung der Mitarbeiter.

Gründungsmitglied und Hauptinitiator ist unter anderem unser Geschäftsführer Alexander Aisenbrey.

Mehr erfahren unter: www.fair-job-hotels.de



Das von der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) geschaffenes, DEKRA auditiertes Qualitätsprüfsiegel, erhielt der Öschberghof erstmals im Jahr 2013. Auch im Jahr 2018 erzielten wir mit 92 von 100 Punkten eine Spitzenplatzierung. Um mit dem Zertifikat ausgezeichnet zu werden, müssen sich die entsprechenden Betriebe alle zwei Jahre strengen Prüfkriterien unterziehen.

Das Zertifikat stellt für Sie als Ausbildungssuchende/-r eine Orientierungshilfe dar, um den für Sie passenden Ausbildungsbetrieb zu finden, und gibt gleichzeitig den Eltern der Nachwuchsgastronomen die Sicherheit, ihre Kinder hervorragend ausgebildet zu wissen.

SO BEWERBEN SIE SICH



Ihre Bewerbung sollte folgende Unterlagen enthalten:

- › Persönliches Anschreiben
- › Lebenslauf
- › Aktuelles Bewerbungsfoto
- › Abschlusszeugnis oder letztes Schulzeugnis
- › Falls vorhanden: Praktikumsbescheinigung

Ihre sorgfältig zusammengestellten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per Post oder E-Mail an:

Öschberghof GmbH
Frau Claudia Bürer
Golfplatz 1
78166 Donaueschingen
personal@oeschberghof.com

Gerne steht Ihnen unsere Personalabteilung telefonisch unter +49 (0) 771 84-602 für Fragen rund um die Themen Ausbildung und Studium zur Verfügung.

UNSERE MITARBEITERBENEFITS AUF EINEN BLICK

Neben dem Vertrauen und der hohen Wertschätzung, die der Öschberghof allen seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern entgegen bringt, bieten wir attraktive Benefits, die das Arbeiten noch schöner machen:

- › Zukunftsorientierter Arbeitsplatz
 - › Arbeiten in einem dynamischen Team
 - › Unbefristete Arbeitsverträge ohne Probezeit
 - › Sonn- und Feiertagszuschläge (50 %)*
 - › Nachtzuschläge (15 %)*
 - › Teildienstzuschläge (80 € brutto pro Monat)*
 - › Weihnachts- und Urlaubsgeld ab dem 1. Jahr vollständiger Betriebsangehörigkeit
 - › Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge
 - › Mitarbeiterwohnungen nach Verfügbarkeit
 - › Hochwertige Berufsbekleidung
 - › Kostenfreie Nutzung von GYM und Innenpool sowie Teilnahme an Sportkursen im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements
 - › Kostenlose Trainings und Schulungen in der Öschberghof Schulungsakademie
 - › Staff Rates für Übernachtungen in Hotels deutschlandweit und weitere attraktive Mitarbeiterreisevorteile
 - › Jährlich stattfindende Mitarbeiterfeste
- › Kostenlose Verpflegung im Mitarbeiterrestaurant (versteuert gemäß gesetzlicher Vorgaben)
 - › Wasser, Kaffeespezialitäten, Tee – täglich kostenfrei
 - › Geregelte Arbeitszeiten in Form einer 5-Tage-Woche
 - › Minutengenaue elektronische Zeiterfassung
 - › Mitgestaltung des Dienstplans möglich: Unsere Abteilungsleiter berücksichtigen persönliche Wünsche und Termine bei der Dienstplanerstellung
 - › Mitgestaltung des Öschberghof durch eigene Ideen
 - › Unternehmensinterne Karriereplanung

* Nach Beendigung der Ausbildung

Teamspirit

Die perfekte Work-Life-Balance



DERÖSCHBERGHOF
perfekt für mich.



Öschberghof GmbH
Golfplatz 1 | 78166 Donaueschingen
info@oeschberghof.com
www.oeschberghof.com

DER ÖSCHBERGHOF
perfekt für mich.