



HACHENBURG

Steckbrief

Name der Firma: Parkhotel Hachenburg (HOGANO GmbH & Co. KG)
Adresse: Burggarten 1
57627 Hachenburg
Telefonnummer: 02662/949650
Ansprechpartner: Frau Emily Huhn
E-Mail: e.huhn@hogano.com



Wir bilden zum 01. August aus:

- Koch / Köchin
- Hotelfachmann / -frau
- Fachmann / -frau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie
- Fachkraft für Gastronomie

Wir freuen uns auf deine Bewerbung! Gerne bieten wir ein Praktikum in unserem Haus an.



Wir über uns – Infos für Schulabgänger

Unser Unternehmen

HOGANO GmbH & Co. KG
Betriebsstätte Parkhotel
Burggarten 1
57627 Hachenburg

Tel.: 02662/949650
E-Mail: info@parkhotel-hachenburg.de
Internet: www.parkhotel-hachenburg.de



Unsere Ansprechpartnerin für Beruf und Bildung:

Emily Huhn
Assistentin der Geschäftsleitung und Ausbilderin

Tel. 02661/9596-39
E-Mail: e.huhn@hogano.com

Unser Firmenportrait:

Das Parkhotel ist mit 4 Sternen klassifiziert und bietet neben den 72 Zimmern und Suiten allen erdenklichen Komfort sowie zahlreiche Wohlfühlangebote. Neben Urlaubs- und Wandergästen besuchen auch viele Geschäftsreisende und Tagungsgäste unser Hotel.

Gastronomie:

- À-la-Carte-Restaurant mit offener Küche
- Gartenterrasse mit Blick über das Nistertal
- Bar & Bistrobereich
- Lounge mit Kamin
- Seminar-/Banketträume bis 350 Personen



Spa- und Beauty-Bereich:

- Indoor-Pool
- Finnische Außensauna, Sanarium, Dampfbad
- Fitnessraum, Terrasse und Ruheräume
- Garten mit Liegewiese und Teichanlage
- Behandlungsräume für Kosmetik und Massagen



Folgende Berufe bilden wir aus:

- Koch/Köchin
 - 3-jährige Ausbildung im Bereich Küche und 1-monatiges Praktikum im Restaurant
 - 1-2 Tage theoretischer Unterricht in der Berufsschule Montabaur oder Betzdorf
- Hotelfachmann/-frau
 - 3-jährige Ausbildung in den Bereichen Restaurant, Küche, Rezeption und Housekeeping
 - Die Abteilung Rezeption/ Restaurant/Service/Bankett überwiegt in der Ausbildung.
 - 1-2 Tage theoretischer Unterricht in der Berufsschule Montabaur oder Betzdorf
- Fachmann/-frau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie
 - 3-jährige Ausbildung im Restaurant und ein 3-monatiges Praktikum in der Küche
 - 1-2 Tage theoretischer Unterricht in der Berufsschule Montabaur oder Betzdorf
- Fachkraft für Gastronomie
 - 2-jährige Ausbildung in den Bereichen Restaurant, Küche und Housekeeping
 - 1-2 Tage theoretischer Unterricht in der Berufsschule Montabaur oder Betzdorf

Schulische Abschlussvoraussetzungen:

- guter „Realschule plus“-Abschluss oder Abitur
- gute Noten vor allem in den Hauptfächern
- Fremdsprachenkenntnisse (insbesondere Englisch bei Hotelfachleuten)

Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten nach der Ausbildung:

- Gute Übernahmeaussichten nach der Ausbildung mit erfolgreichem Abschluss (unbefristete Festanstellung)
- Gute Aufstiegsmöglichkeiten im Unternehmen (5 Betriebsstätten)
- Studiengänge/Weiterbildung an Hotelfachschulen möglich, z.B. Hotelbetriebswirt/in, Hotelmanagement etc.

Weitere Hinweise:

Bewerbungsphase bis April/Mai, gerne auch früher

Wir empfehlen vorab ein Betriebspraktikum in unserem Haus, damit du uns und wir dich kennenlernen und deine Eignung für den jeweiligen Beruf feststellen können.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an jobs@hogano.com und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung!



Unsere Anforderungen...

**DAS „A UNDO“ IM
GASTGEWERBE:**
*Freude am Umgang mit
Gästen, Freundlichkeit*

*Eigeninitiative,
Engagement während der
Ausbildung*

*Pünktlichkeit und
Zuverlässigkeit*

*Teamfähigkeit,
Kollegialität*

*Erste Erfahrungen
(durch Praktikum,
Aushilfstätigkeiten)*

Stressresistenz

*Guter sprachlicher Ausdruck,
Fremdsprachenkenntnisse*

*Lernbereitschaft, guter
Realschulabschluss*

Was wir bieten...

*Erlebnisreiche Arbeit mit
interessanten und abwechslungs-
reichen Aufgaben*

*Verschiedene Events:
Teilnahme am Firmenlauf,
gemeinsame Wanderungen,
Azubitage etc.*

*Gute Betreuung
während der
Ausbildung*

*Täglich leckeres
Personalesen aus der
Hotelküche*

*Förderung bei Azubi-
Wettbewerben*

*Kleines Team,
familiäres
Arbeitsklima*

*übertarifliche Ausbildungsvergütung, zusätzliche
leistungsbezogene Prämien Prämienzahlungen*