



Firmensteckbrief

Name der Firma: Parkhotel Hachenburg (HOGANO GmbH & Co. KG)
Adresse: Burggarten 1
57627 Hachenburg
Telefonnummer: 02662/949650
Ansprechpartner: Herr Röstel
E-Mail: m.roestel@parkhotel-hachenburg.de



Wir bilden zum 01. August aus:

- Koch / Köchin
- Hotelfachmann / -frau
- Restaurantfachmann / -frau
- Fachkraft im Gastgewerbe

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Gerne bieten wir Ihnen 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 Ansprechpartner für Beruf und Bildung:

Marco Röstel	02662/949650	Hoteldirektor
Karina Paulus	02662/949650	Assistentin der Geschäftsleitung und Ausbilderin

Unser Firmenportrait:

Das Parkhotel ist mit 4 Sternen klassifiziert und bietet neben den **75 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 Berufsbilder sind in unserem Hotel vertreten:

- Koch/Köchin
- Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Fachkraft im Gastgewerbe
- Hauswirtschafter/innen, Hauswirtschaftshelfer/innen

Folgende Berufe bilden wir aus:

- **Koch/Köchin**
 - 3-jährige Ausbildung im Bereich Küche und 1-monatiges Praktikum im Restaurant
 - Theoretischer Unterricht in der Berufsschule Montabaur oder Betzdorf an 1-2 Tagen in der Woche
- **Hotelfachmann/-frau**
 - 3-jährige Ausbildung in den Bereichen Restaurant, Küche, Rezeption und Housekeeping
 - Die Abteilung Restaurant/Service/Bankett überwiegt in der Ausbildung.
 - Theoretischer Unterricht in der Berufsschule Montabaur oder Betzdorf an 1-2 Tagen in der Woche
- **Restaurantfachmann/-frau**
 - 3-jährige Ausbildung im Restaurant und ein 3-monatiges Praktikum in der Küche
 - Theoretischer Unterricht in der Berufsschule Montabaur oder Betzdorf an 1-2 Tagen in der Woche
- **Fachkraft im Gastgewerbe**
 - 2-jährige Ausbildung in den Bereichen Restaurant, Küche und Housekeeping
 - Theoretischer Unterricht in der Berufsschule Montabaur oder Betzdorf an 1-2 Tagen in der Woche

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 wir Sie und Sie uns kennenlernen und Ihre Eignung zum Beruf feststellen können.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



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 Prämienzahlungen