

FACHLEUTE FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGS- GASTRONOMIE



AUFGABEN

- Gäste beraten
- Bestellung entgegennehmen und abkassieren
- Tische dekorieren und decken, aufräumen
- Veranstaltung organisieren
- Speisekarten gestalten



ZEITEN

- 3 jährige Ausbildung
- Arbeitszeiten:
 - 40 St. Woche
 - Früh- bzw. Spätschicht
- Wochenende, Nacht, Feiertag
- Urlaub: mind. 24 Werkstage
- Probezeit: 4 Monate



VERDIENST

- In der Ausbildung:
- Beginn ab 920,- € (Lebensunterhalt sichern)
- Nach der Ausbildung:
- Einstiegsgehalt: ab 2.100,-€
 - Später - Durchschnitt: 2.500,- (Angaben in brutto)

ANFORDERUNGEN



- guter Umgang mit Stress
- mit Gästen gern kommunizieren
- Flexibilität
- Freundlichkeit



- Gute körperliche Konstitution
- keine ansteckende Krankheiten



- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Sorgfalt
- Organisatorische Fähigkeiten



avestos.net



info@avestos.net



Messe-Allee 2
04356 Leipzig



MEHR ERFAHREN



CHUYÊN VIÊN NHÀ HÀNG VÀ TỔ CHỨC SỰ KIỆN



CÔNG VIỆC

- Tư vấn khách hàng
- Tiếp nhận đơn hàng và thu ngân
- Trang trí, bày biện và dọn dẹp bàn
- Tổ chức sự kiện
- Thiết kế menu



THỜI GIAN

- 3 năm học
- Làm việc:
 - 40 giờ/ tuần
 - Ca sớm/ muộn
 - Cuối tuần/ ca đêm/ ngày lễ
- Nghỉ phép: tối thiểu 24 ngày (trừ Chủ nhật và lễ)
- Thời gian thử việc: 4 tháng



THU NHẬP

- Trong thời gian đào tạo:
- Khởi điểm từ 920,- € (đảm bảo sinh kế)
- Sau khi tốt nghiệp:
- Lương khởi điểm: từ 2.100,-€
 - Mức lương trung bình về sau: 2.500,-€
- (Các mức trên đây đều chưa trừ chi phí)

YÊU CẦU



- Khả năng chịu áp lực tốt
- Giao tiếp tốt với khách
- Sự linh hoạt và thân thiện



- Tình trạng thể chất tốt
- Không mắc các bệnh truyền nhiễm



- Khả năng làm việc nhóm
- Tinh thần trách nhiệm
- Sự cẩn thận chu đáo
- Kỹ năng tổ chức



avestos.net



info@avestos.net



Messe-Allee 2
04356 Leipzig



TÌM HIỂU THÊM

