

UNSER UNTERNEHMEN

Im schönsten Teil des Münchner Nordens, direkt an der Parkanlage der Schlösser Schleißheim, liegt das Hotel am Schlosspark „Zum Kurfürst“.

Wir gehören zu den 500 beliebtesten Häusern Deutschlands. Unser Hotel hat ein breites Spektrum an Gästen, wozu Geschäftsreisende und Tagungsteilnehmer, genauso wie Freizeitreisende und München Besucher zählen. Deren Zufriedenheit steht an erster Stelle.



Diese unterschiedlichen Anforderungen machen jeden Tag spannend und abwechslungsreich.



IM ÜBERBLICK

Hotelbar, Schwimmbad, Sauna

Bettenanzahl: 140 Betten

Restaurant: für 60 Personen

Bankettbereich: für 120 Personen

Festsaal: für 100 Personen

Außergastronomie: 80 Personen



DEINE ANSPRECHPARTNER

Bewerbungen zum Hotelfach bitte an:

Hotel am Schloßpark „Zum Kurfürst“
Kapellenweg 5
D-85764 Oberschleißheim

Sandra Kunstwadl
Telefon 089 315 79-0 · rezeption@kurfuerst-hotel.de
www.kurfuerst-hotel.de



Ihr findet uns auch bei Facebook:
www.facebook.com/Hotel.Kurfuerst

Bewerbungen zum Restaurantfach
oder Koch/Köchin bitte an:

Restaurant Zum Kurfürst
Hochmuttinger Straße 15
D-85764 Oberschleißheim

Peter Kunstwadl
Telefon 089 315 45 43 · restaurant@kurfuerst.de
www.kurfuerst.de



Ihr findet uns auch bei Facebook:
www.facebook.com/restaurant.kurfuerst

Zum 
Kurfürst

Hotel am Schlosspark | München Nord



www.kurfuerst-hotel.de



„Im Hotel haben wir täglich mit den unterschiedlichsten Gästen aus verschiedensten Ländern zu tun. Der Umgang mit ihnen hilft uns auch im täglichen Leben weiter!“

DEINE AUSBILDUNG IM KURFÜRST

Während der dreijährigen dualen Ausbildung lernst Du in der Berufsschule und bei uns in der Praxis alles, was Du für einen erfolgreichen Abschluss brauchst.

Gerne kannst Du auch bei einem Praktikum erst einmal bei uns in die Hotel- und Gastronomie-Atmosphäre „reinschnuppern“.

*Personalzimmer können bei Bedarf gestellt werden!
Ausbildungsbeginn ist August oder September.*



„Im Frühstücksservice – wenn ich arbeite, ist am Ende vom Arbeitstag noch so viel Tag übrig. Das ist super!“

ANFORDERUNGSPROFIL

Bei Ausbildungsbeginn solltet Ihr mindestens 16 Jahre alt sein und die folgenden Anforderungen erfüllen:



- einen guten Schulabschluss
- erste Erfahrungen in der Hotellerie / Gastronomie durch Praktika oder Ferienjobs sind von Vorteil
- im Hotel: Englischkenntnisse
- Bereitschaft, auf die Bedürfnisse anderer einzugehen
- gepflegtes Äußeres und gute Umgangsformen

HOTELFACHFRAU / -MANN



Ihr werdet zum Allroundtalent im Hotel und lernst, die täglichen Herausforderungen in den Bereichen Empfang, Restaurant, Housekeeping und Verwaltung zu meistern.

Neben den organisatorischen und praktischen Fertigkeiten werden natürlich auch die Werte moderner und zukunftsorientierter Gastfreundschaft vermittelt. Die Betreuung unserer nationalen und internationalen Gäste steht immer im Vordergrund.

Mit dieser Ausbildung habt Ihr vielfältige Möglichkeiten in verschiedenen Branchen im In- und Ausland.

Ausbildung im Hotel

Zum Kurfürst

RESTAURANTFACHFRAU / -MANN

Ihr lernt, wie man einen Tisch richtig eindeckt, wie man Getränke und Speisen serviert, den korrekten Umgang mit dem Gast, das Vorbereiten, Planen und Durchführen von Veranstaltungen und Festlichkeiten. Zur Ausbildung gehört außerdem das Dekorieren von Räumen und Tafeln, sowie Service-, Speisen- und Getränkekunde.

Ausbildung im Restaurant

Kurfürst
RESTAURANT AM SCHLOSSPARK

KOCH / KÖCHIN

Hier werdet Ihr zum Meister des Details. Ihr erlernt den fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, das Zubereiten von Vorspeisen, anspruchsvollen Fisch- und Fleischgerichten, sowie Gemüse und Desserts. Auch das Anrichten und Planen von Büffets und Banketten gehört zur Ausbildung.

„Mein Ziel ist es schon länger ein eigenes Restaurant zu eröffnen! Um alles dafür zu lernen, habe ich eine Ausbildung zum Restaurantfachmann gemacht.“

