

Steig mit uns zusammen
auf die
Karriereleiter.



Mee(h)r Ausbildung im Maritim Hotel Kaiserhof.



Unsere Profis von morgen...

...kommen meist frisch von der Schule. Vom Hauptschüler bis zum Abiturienten – wir haben für alle das passende Berufsbild. Gute Schulnoten sind von Vorteil, doch spielen bei der Auswahl der Bewerber vor allem auch die Persönlichkeit eine Rolle. Wichtig sind Freude an der Dienstleistung und Interesse an anderen Kulturen. Fremdsprachenkenntnisse werden auch gerne gesehen.

Im ersten Schritt machen wir aus Ihnen Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Köche. In unserem Hotel bieten wir auch weitere Ausbildungsgänge an, zum Beispiel zu Hotel-, Veranstaltungs-, Büro- oder Fitnesskaufleuten.

Nach erfolgreich bestandener Abschlussprüfung stehen Ihnen bei uns oder bei Maritim viele Karrierewege offen, nicht nur in den deutschen Hotels, sondern auch in unseren attraktiven Hotels im Ausland. Wir sind sehr auf Qualifikation und Förderung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bedacht, denn wir wissen, dass der Erfolg des Unternehmens maßgeblich von Ihnen beeinflusst wird. Vom Azubi zum Hoteldirektor.

Werfen Sie einen Blick in die Welt der
Ausbildung bei Maritim!

Wir freuen uns auf Sie!





Hotelfachmann / Hotelfachfrau

**Ausbildungsdauer:
3 Jahre**

Ausbildungsvoraussetzungen

- Guter Realschulabschluss
- Gute mathematische Kenntnisse
- Deutsch verhandlungssicher, Englisch gute Kenntnisse
- Allgemeine EDV-Kenntnisse
- Positives Äußeres, perfekte Umgangsformen
- Gastorientiertes Denken
- Flexibilität und Belastbarkeit

Ausbildungsinhalte

- Ausbildung im Restaurant, Etagenservice, Hotelbar, Veranstaltungsbereich
- Einsatz im Bereich Buffett, Speisen- und Getränkeausgabe
- Ausbildung am Empfang, Reservierung, Verwaltung, Buchhaltung
- Wahrnehmen von Aufgaben, die mit Einkauf, Verwaltung, Verarbeitung und Verkauf von Speisen und Getränke zusammenhängen
- Pflege von Kundenkontakten, Mitwirkung bei der Kundenberatung
- Ausbildung im Bereich Zimmerkontrolle, Hausreinigung, Dekoration und Blumenschmuck
- Korrespondenz mit Gästen, Lieferanten und weiteren Geschäftspartnern
- Kaufmännische Aufgaben in Bereich der Buchhaltung und im Controlling
- Öffentlichkeitsarbeit (Public Relations)

Berufsschule

- Wolgast
- Blockunterricht

Aufstiegsmöglichkeit

Empfangschef/-in, Hausdame,
F&B Manager/-in bis
Direktor/-in



Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

**Ausbildungsdauer:
3 Jahre**

Ausbildungsvoraussetzungen

- Guter Hauptschulabschluss
- Gute Englischkenntnisse
- Positives Äußeres, perfekte Umgangsformen
- Gastorientiertes Denken
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit

Ausbildungsinhalte

- Ausbildung im à la carte- Service, Bankett, Roomservice, Hotelbar, Catering
- Ausbildung in der Zubereitung von Speisen in der Küche
- Ausbildung im Bankettverkauf
- Ausbildung im Magazin
- Nacharbeiten ausführen, Tischabdecken und Räumlichkeiten wieder herrichten
- Planung von Veranstaltungen, Unterstützung bei Veranstaltungen

Berufsschule

- Wolgast
- Blockunterricht

Aufstiegsmöglichkeit

Restaurantleiter/-in,
F&B Manager/-in



Fachkraft im Gastgewerbe (m/w)

**Ausbildungsdauer:
2 Jahre**

Ausbildungsvoraussetzungen

- Guter Schulabschluss
- Gute Deutschkenntnisse
- Positives Äußeres, gute Umgangsformen
- Freude am Umgang mit Menschen
- Gastorientiertes Denken und Handeln
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit

Ausbildungsinhalte

- Ausbildung im Frühstücksservice, à la carte- Service, Bankett, Roomservice, Hotelbar, Catering
- Nacharbeiten ausführen, Tischabdecken und Räumlichkeiten wieder herrichten
- Ausbildung in der Küche; Zubereitung von einfachen Speisen, Garnieren von kalten Platten, Anrichten von Buffets
- Housekeeping, Zimmerservice, Ordnung und Sauberkeit im öffentlichen Bereich

Berufsschule

- Wolgast
- Blockunterricht

Aufstiegsmöglichkeit

Restaurantleiter/-in



Koch / Köchin

**Ausbildungsdauer:
3 Jahre**

Ausbildungsvoraussetzungen

- Guter Hauptschulabschluss
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Positives Äußeres
- Kreativität sowie Stilsicherheit

Ausbildungsinhalte

- Einkauf und Annahme von benötigten Waren unter Beachtung von Preis, Qualität, Frische und Verwendungsmöglichkeiten
- Speisen vorbereiten, zubereiten, anrichten und ausgeben
- Waren fachgerecht einlagern und Lagerbestände kontrollieren
- Speisekarten und Speisepläne erstellen
- 3 Monate Ausbildung im Bereich Service

Erstausstattung Kochuniform wird gestellt sowie ein Messer-Set nach erfolgreicher Zwischenprüfung.

Berufsschule

- Wolgast
- Blockunterricht

Aufstiegsmöglichkeit

Küchenschef/-in bis
F&B Manager/-in



Hotelkaufmann / Hotelkauffrau

**Ausbildungsdauer:
3 Jahre**

Ausbildungsvoraussetzungen

- Guter Realschulabschluss
- Gute mathematische Kenntnisse
- Deutsch verhandlungssicher, Englisch gute Kenntnisse
- EDV-Kenntnisse
- Positives Äußeres, perfekte Umgangsformen
- Gastorientiertes Denken
- Flexibilität und Belastbarkeit

Ausbildungsinhalte

- Ausbildung in allen Bereichen des Hotels, Restaurant, Etagenservice, Hotelbar, Veranstaltungsbereich
- Einsatz im Bereich Buffett, Speisen- und Getränkeausgabe
- Ausbildung am Empfang, Reservierung, Verwaltung, Buchhaltung
- Wahrnehmen von Aufgaben, die mit Einkauf, Verwaltung, Verarbeitung und Verkauf von Speisen und Getränke zusammenhängen
- Pflege von Kundenkontakten, Mitwirkung bei der Kundenberatung
- Ausbildung im Bereich Zimmerkontrolle, Hausreinigung, Dekoration und Blumenschmuck
- Korrespondenz mit Gästen, Lieferanten und weiteren Geschäftspartnern
- Büroorganisation und -kommunikation, kaufmännische Steuerung und Kontrolle (im 3. Lj.)
- Waren- und Personalwirtschaft (im 3. Lj.)
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (im 3. Lj.)

Berufsschule

- Sassnitz
- Blockunterricht

Aufstiegsmöglichkeit

Salesmanager/-in,
Buchhaltungsleiter/-in
F&B Manager/-in bis Direktor/-in



Veranstaltungskaufmann Veranstaltungskauffrau

**Ausbildungsdauer:
3 Jahre**

Ausbildungsvoraussetzungen

- Allgemeine Hochschulreife
- EDV-Kenntnisse
- Deutsch und Englisch verhandlungssicher
- Organisationsfähigkeit
- Kundenorientiertes Denken
- Positives Äußeres, perfekte Umgangsformen
- Flexibilität und Belastbarkeit

Ausbildungsinhalte

- Konzeption und Organisation von Veranstaltungen
- Kunden beraten, informieren und betreuen
- Veranstaltungen durchführen
- Marketingkonzepte erarbeiten und durchführen
- Kaufmännische Aufgaben
- Ausbildung in einigen Bereichen des Hotels wie
Veranstaltung, Restaurant, Empfang, Verwaltung
und Buchhaltung.

Berufsschule

- Rostock
- Blockunterricht

Aufstiegsmöglichkeit

Veranstaltungseiter/-in bis
Direktor/-in



Sport-Fitnesskaufmann / Sport-Fitnesskauffrau

**Ausbildungsdauer:
3 Jahre**

Ausbildungsvoraussetzungen

- Guter Realschulabschluss
- Positives Äußeres, perfekte Umgangsformen
- Kundenorientiertes Denken
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- Sportliche Fitness, Ausdauer und Belastbarkeit

Ausbildungsinhalte

- Erstellen und Umsetzen von individuellen Trainingsplänen
- Anwenden von Trainingsmethoden und Bewegungstechniken
- Ausbildung in betrieblicher Ablauforganisation und Qualitätssicherung
- Entwickeln und Anbieten von Sport- und Fitnessangeboten sowie ergänzenden Leistungen
- Ausbildung im Marketing, Verkauf, Werbung und Öffentlichkeitsarbeit
- Planung und Organisation von Veranstaltungen
- Ausbildung im technischen Betriebsablauf
- Ausbildung kaufmännische Steuerung und Kontrolle
- Ausbildung in der Personalwirtschaft

Berufsschule

- Greifswald
- Blockunterricht

Aufstiegsmöglichkeit

Salesmanager/-in,
Buchhaltungsleiter/-in bis
Direktor/-in



**Kaufmann für Büromanagement /
Kauffrau für Büromanagement**

**Ausbildungsdauer:
3 Jahre**

Ausbildungsvoraussetzungen

- Guter Realschulabschluss
- Gute mathematische Kenntnisse
- Deutsch verhandlungssicher, Englisch gute Kenntnisse
- EDV-Kenntnisse
- Positives Äußeres, perfekte Umgangsformen
- Gastorientiertes Denken
- Flexibilität und Belastbarkeit

Ausbildungsinhalte

- Büroprozesse:
Büroorganisation und -kommunikation,
bürowirtschaftliche Abläufe, kaufmännische
Steuerung und Kontrolle, Koordinations- und
Organisationsaufgaben, Informationsmanagement
und -verarbeitung
- Auftragsbearbeitung, Vertragsmanagement,
Warenbeschaffung, Dienstleistungsmanagement
- Korrespondenz mit Gästen, Lieferanten und weiteren
Geschäftspartnern
- Organisation von Veranstaltungen und
Geschäftsreisen
- Finanzwirtschaft und Personalwirtschaft

Berufsschule

- Greifswald
- Blockunterricht

Aufstiegsmöglichkeit

Salesmanager/-in,
Buchhaltungsleiter/-in
F&B Manager/-in bis Direktor/-in

Wichtiges im Überblick

Ausbildungsvergütung

Tarifvertragliche Ausbildungsvergütung in allen Ausbildungsberufen (Stand: ab 1. Juni 2018)

Urlaubsanspruch: 23 Arbeitstage

1. Lehrjahr: 620,00 €/brutto pro Monat
2. Lehrjahr: 680,00 €/brutto pro Monat
3. Lehrjahr: 780,00 €/brutto pro Monat

Uniform

Die Uniform wird vom Hotel gestellt.

Kontakt

Wir freuen uns auf eine schriftliche oder persönliche Bewerbung!

Kulmstraße 33 · 17424 Seebad Heringsdorf

Telefon 038378 65-809

E-Mail: personalabteilung.her@maritim.de

www.facebook.com/maritim.hotel.usedom

Praktikum

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen im Maritim Hotel Kaiserhof – gerne auch im Rahmen eines Praktikums – und lassen Sie sich begeistern!



Meine Ausbildung bei Maritim

Schon immer war ich begeistert von Hotels und Veranstaltungen, deswegen war mir schon früh klar, dass ich später mal in der Gastronomie arbeiten möchte. Durch Maritim bekam ich die Chance, nach meinem Abitur, eine Ausbildung als Verkaufsfrauen zu absolvieren. Während meiner Zeit in den anderen Abteilungen habe ich schnell festgestellt, dass mir nicht nur die Planung von Veranstaltungen, sondern auch das Arbeiten mit Gästen und Kollegen große Freude bereitet. Auch verantwortungsvolle Aufgaben durfte ich mit Unterstützung meiner Ausbilder und Abteilungsleiter übernehmen und erfolgreich umsetzen. Nach meiner Ausbildung bleibe ich dem Maritim Hotel Kaiserhof treu.

Annalena Illigen

22 Jahre,
Verkaufsfrauen,
Ostseebad Heringsdorf



Maritim Hotel Kaiserhof Heringsdorf

Alle Informationen auf einen Blick

- 143 elegant und komfortabel eingerichtete Zimmer und Suiten, überwiegend mit Balkon oder Terrasse und Blick auf die Ostsee, alle Zimmer mit Bad/WC, Föhn, Kosmetikspiegel, Flachbild-TV, Telefon, Zimmersafe und Minibar
- Zwei behindertenfreundliche Zimmer
- Allergikerfreundliche Vitalzimmer:
Nichtraucherzimmer und haustierfrei, allergikerfreundliche Bettwäsche und Fußböden
- Kostenfreies WLAN für Übernachtungsgäste
- Tiefgarage
- Veranstaltungskapazitäten für bis zu 600 Personen im Kaiserbädersaal, weitere sieben Räume für 10 bis 130 Personen
- 3 % Rabatt mit der Maritim PartnerCard
- Thalasso International Gesundheits- und Wellnesszentrum Vitalgarten mit Innenpool, Whirlpool, Saunen, Dampfbad, Meeresklimakabine, Ruheraum, Naturheilpraxis, Physiotherapie (kassenärztlich zugelassen) und Kosmetik
- Fitnessraum mit Cardiogeräten und Ostseeblick
- Außenpool (saisonal) mit Sonnengarten, Hochgarten und Blick auf die Ostsee sowie die Heringsdorfer Seebrücke
- Bibliothek mit ca. 2.500 Büchern
- Wintergarten mit offenem Kamin und Sommergarten (saisonal), witterungsabhängig gastronomischer Service mit Kaffee- und Kuchenspezialitäten sowie kleinen Gerichten
- Restaurant Palmengarten und Piano Bar (Sky Sport 1 HD, Raucherbar)
- Bistro und Sterne-Gastronomie im MARC O'POLO STRANDCASINO'
- Ladenzeile mit Markenboutiquen, Kunstatelier
- Ganzjähriges Gästeprogramm (Montag bis Freitag)





Kulmstraße 33 · 17424 Seebad Heringsdorf

Telefon 038378 65-809

E-Mail: personalabteilung.her@maritim.de

www.maritim-usedom.de