



**Wir suchen Auszubildende mit Ausbildungsbeginn ab August:
 Auszubildende zum / zur Restaurantfachmann / -frau FHG
 Auszubildende zum / zur Koch / Köchin FHG**

WARUM EIN BERUF IM HOTEL UND DER GASTRONOMIE

zukunftssichere Arbeit - abwechslungsreich
 - vielseitig - Umgang mit Menschen -
 Arbeitsmöglichkeiten weltweit Vielfältige
 Weiterbildungsmöglichkeiten
 - gute Karrieremöglichkeiten –
 Fremdsprachenvielfalt

WELCHE VORRAUSSETZUNGEN SOLLTE ICH ERFÜLLEN?

Freude, mit Menschen und Lebensmitteln
 zu arbeiten - Freundlichkeit -
 Offenherzigkeit - höflicher Umgang -
 Motivation - Teamfähigkeit -
 Belastbarkeit - Ausdauer - Kreativität

FHG

Im FHG e.V. vereint sind die besten
 Hotels und Restaurants in ganz
 Deutschland. Wir bieten engagierten
 Jugendlichen, die was drauf haben, nach
 dem Abitur eine exzellente Aus- und
 Weiterbildung in Hotellerie und
 Gastronomie.

DIE AUSBILDUNG

Dauer: 3 Jahre

Ausbildung: IHK

– international anerkannt
 Zwischen- und Abschlussprüfung

Urlaub, Vergütung: Tarifvertrag

Schulischer Teil – 11 Wochen pro Jahr,
 Blockunterricht, Internat

Betrieblicher Teil - Durchlaufen der
 Abteilungen, Schulungen für Auszubildende

Das **COLOMBI HOTEL** zählt als eines der
 wenigen inhabergeführten 5 Sterne S-Hotels
 (A Member of the Leading Hotels of the World)
 und seinem Gourmetrestaurant, seit über 30
 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet,
 zu den ersten Adressen in Deutschland.

Hinter jedem kulinarischen Genuss steht nicht
 nur eine exquisite Küche und vollendete
 Tafelkultur, sondern auch Menschen, die sich
 liebevoll um das Wohl jedes einzelnen Gastes
 kümmern

**KARRIEREPARTNER
 IN HOTELLERIE
 UND GASTRONOMIE**



**Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie Teil unseres Teams werden möchten, dann
 senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:**

COLOMBI HOTEL

Frau Lisa-Maria Nippert • Rotteckring 16 • 79098 Freiburg • 0761 - 2106 0 • jobs@colombi.de