



## Unsere Benefits

Azubi-Austauschprogramm  
Azubi-Weiterbildung  
Azubi-Meetings  
Azubi-des-Jahres-Award  
Azubi-Stammtisch  
Jugend- und Auszubildendenvertretung  
Transfermöglichkeiten nach der Ausbildung  
Geregeltes Arbeitszeiterfassungssystem  
Aushilfsmöglichkeiten in  
verschiedensten Bereichen  
Mitarbeiterparties  
... und vieles mehr!!

Weltweite Übernachtungs-  
möglichkeiten zu Sonderkonditionen –  
auch für Familienangehörige

Darüber hinaus haben wir ein tolles inter-  
nationales Betriebsklima, eine gute  
Teamarbeit und es gilt „First name policy“

[careersathilton.com](http://careersathilton.com)



## Kommen Sie zu den Hilton Hotels!

Bitte bewerben Sie sich mit Anschreiben, Lebenslauf, Foto und Zeugnissen bei:

Hilton Munich Park  
Frau Anne Resch  
Am Tucherpark 7  
80538 München  
Tel. 089/3845-2131  
E-Mail: [HR.MunichPark@hilton.com](mailto:HR.MunichPark@hilton.com)

Hilton Munich City  
Frau Jessica Hell  
Rosenheimer Straße 15  
81667 München  
Tel. 089/4804-1221  
E-Mail: [HR.MunichCity@hilton.com](mailto:HR.MunichCity@hilton.com)

Ausbildungsstart ist jeweils im Februar und im August.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihre telefonische Kontaktaufnahme. Weitere Informationen finden Sie unter [careersathilton.com](http://careersathilton.com)



## Wir brauchen Dein Lächeln!

Ausbildung bei den  
Hilton Hotels in München



## Hotelfachfrau / -mann

Hotelfachkräfte sind die Allround-Talente in der Hotellerie, da sie während ihrer facettenreichen Ausbildung in allen Bereichen des Hotels eingesetzt werden – sei es am Empfang, im Restaurant, der Verwaltung oder im Zimmerservice. Die zuvorkommende Betreuung und Beratung unserer internationalen Gäste steht hier im Vordergrund.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

### Ausbildungsvoraussetzungen:

- Mittlere Reife oder Abitur
- Freude am Umgang mit Menschen
- Kontaktfreude, Aufgeschlossenheit und gute Umgangsformen
- Ausgeprägter Dienstleistungsgedanke
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Organisations- und Verkaufstalent
- Große Lernbereitschaft

### Ausbildungsinhalte:

- Gäste empfangen, beraten und betreuen
- Speisen und Getränke servieren
- Unterstützung des Küchenteams bei der Zubereitung von Gerichten
- Gästezimmer herrichten und kontrollieren
- Verkaufsgespräche führen und Angebote erstellen
- Schwerpunkte in der Berufsschule: Marketing, Verkauf, Empfang & Etage, Gästebetreuung, Personalplanung, Büroorganisation, Küche und Service



## Restaurantfachfrau / -mann

Restaurantfachkräfte – die Profis für alle gastronomischen Einrichtungen eines Hotels. Während ihrer Ausbildung erwerben Sie detaillierte Kenntnisse in den einzelnen Serviceabläufen wie der Gastberatung im Restaurant oder der Bar, dem Service in der Executive Lounge oder der Veranstaltungsbetreuung im Bankett.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

### Ausbildungsvoraussetzungen:

- Qualifizierter Hauptschulabschluss
- Freude am Umgang mit Menschen
- Kontaktfreude, Aufgeschlossenheit und gute Umgangsformen
- Ausgeprägter Dienstleistungsgedanke
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Organisations- und Verkaufstalent
- Interesse an Speisen und Getränken
- Große Lernbereitschaft

### Ausbildungsinhalte:

- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Service-, Speisen- und Getränkekunde
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- In der Berufsschule lernen Sie die Theorie über das Arbeiten im Service, in der Küche, im Bankettbereich, in der Warenwirtschaft sowie im Verkauf



## Köchin / Koch

Köche sind Meister in der kreativen Zubereitung und Präsentation kulinarischer Spezialitäten. Während Ihrer Ausbildung arbeiten Sie auf allen Posten innerhalb der Küche und werden auch im Service eingesetzt. Sie erlernen den fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, verschiedene Garmethoden und Hygienemaßnahmen in einer gehobenen Küche.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

### Ausbildungsvoraussetzungen:

- Hauptschulabschluss
- Spaß am Umgang mit Lebensmitteln
- Sorgfalt, Kreativität und Organisationstalent
- Ausdauer und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse
- Große Lernbereitschaft

### Ausbildungsinhalte:

- Zubereiten von Speisen und Speisefolgen unter Einhaltung aller Hygienevorschriften
- Präsentation von Produkten
- Professionelle Küchentechnik
- Berücksichtigung ernährungsphysiologischer und ökonomischer Gesichtspunkte
- Schwerpunkte Berufsschule: Theorie der Speisenzubereitung, Lebensmittel- und Getränkekunde, englische und französische Küchensprache

