

MERCK

restaurantfachMann/-frau



Immer viel
Geschmack
bewiesen?

**MAKE
GREAT
THINGS
HAPPEN**

Du...

- hast einen guten Hauptschul- oder Realschulabschluss.
- hast gute Leistungen in Mathematik, Deutsch und Englisch.
- besitzt Teamfähigkeit, Organisationstalent und Eigeninitiative.
- bist flexibel und belastbar.
- hast ein selbstsicheres, gewandtes Auftreten und ein gepflegtes Erscheinungsbild.
- hast Spaß am Umgang mit Gästen.
- bist interessiert am Veranstaltungsmanagement.

Theoretische Ausbildung

Neben der Vielzahl an praktischen Fähigkeiten beinhaltet deine Ausbildung auch das Erlernen von Fachkenntnissen in den Themen

- Werbung
- Rechnungswesen
- Zahlungsverkehr

sowie das Planen und Durchführen einer Festlichkeit oder Sonderveranstaltung.

Während deiner Ausbildung besuchst du wöchentlich die Berufsschule. Dort werden u. a. folgende Themen vermittelt:

- Politik
- Wirtschaftskunde
- Deutsch und Kommunikation
- Rechnungswesen
- Berufsbezogenes Englisch
- Berufsbezogenes Französisch
- Warenkunde
- Getränke- und Menükunde

Praktische Ausbildung

Während deiner Ausbildung lernst du, einen Anlass für unsere Gäste so angenehm wie möglich zu gestalten. Zu deinen Aufgaben gehören z. B.

- eine Tafel festlich und dekorativ herzurichten
- Zusammenstellung von Menü- und Getränkekarten
- Speisen und Getränke vorzustellen

Um auch unsere ausländischen Gäste begrüßen und beraten zu können, benötigst du grundlegende Fremdsprachenkenntnisse, die während deiner Ausbildung verbessert und durch Fachbegriffe ergänzt werden. Darüber hinaus erlernst du u. a.

- Herstellung von Misch- und Mixgetränken
- fachgerechtes Arbeiten am Tisch.

In den Betriebseinsätzen wirst du von einer erfahrenen Fachkraft betreut.

Erfahrungsbericht

„Eine Freundin, die bereits eine Ausbildung als Restaurantfachfrau begonnen hatte, berichtete mir ausführlich über die Tätigkeiten im Restaurant. Ihre Berichte weckten mein Interesse, da ich gerne mit Menschen zu tun habe und gerne dekoriere. Deshalb war ich überzeugt, dass dieser Beruf genau der richtige für mich ist.

Ich habe mich bei Merck beworben, weil Merck als großes Unternehmen für eine gute Ausbildung steht. Auf mein Ziel, später einmal im Ausland tätig zu sein, bin ich mit einer fundierten Ausbildung, wie ich sie hier erhalte, sehr gut vorbereitet. Ich arbeite im Betriebsrestaurant in der Gästebewirtung.

Zu meinen Haupttätigkeiten gehören die Betreuung der Gäste, das Eindecken und Abräumen der Tische und die Auslieferung von Speisen und Getränken für Veranstaltungen außerhalb des Restaurants. Meine persönlichen Eindrücke sind sehr positiv, da Merck sich sehr für seine Mitarbeiter engagiert und die Arbeit sehr abwechslungsreich ist. Auch das Verhältnis zu meinen Kollegen und Kolleginnen ist sehr gut – fast familiär. Nach meiner Ausbildung würde ich gerne für einige Jahre im Ausland arbeiten.“

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Bei guten betrieblichen und schulischen Leistungen ist eine Verkürzung der Ausbildungszeit möglich.

Wenn Du Dich bewerben möchtest,

dann klicke einfach auf den Button „Jetzt bewerben“ auf dieser Seite.

Für die Onlinebewerbung müssen alle Unterlagen (Anschreiben, tabellarischer Lebenslauf, die letzten beiden Schulzeugnisse und gegeben falls Praktikumsbescheinigungen) in eingescannter Form vorliegen.

Bewerbung bitte ausschließlich über den Button "Jetzt Bewerben" und nicht per E-Mail.

Bei Rückfragen wende dich bitte an das Ausbildungsmarketing,

Telefon:

Markus Rostock: +49 6151 72-2928
Nicolas Olejar: +49 6151 72-27952
Poujan Habibi: +49 6151 72-5987

E-Mail für Rückfragen:

ausbildung@merckgroup.com