

AUSBILDUNGSANGEBOTE
MIT PERSPEKTIVE

STARTBAHN IM ELZTAL BEI FREIBURG

ELZTAL
HOTEL



Teampayer gesucht!



Unser fantastischer
Innenpool

Unsere Wahnsinns-Saunalandschaft

Das sind wir

Familiär geführt, gehört unser 4-Sterne-Superior Wellnesshotel zu den ersten Adressen im Südschwarzwald.

Mit über 180 Betten, einem erstklassigen Restaurant, unserem 6000 qm Wellness- und Spa-Bereich ausgezeichnet mit 5 Wellnesstars, vielen Sport- und Freizeiteinrichtungen und natürlich tollen Leuten wird bei uns richtig was bewegt.

Unsere Anbaumaßnahmen laufen auf Hochtouren, übrigens auch für Euch, denn es entsteht ein völlig neuer Mitarbeiterbereich (siehe letzte Doppelseite) mit neuen Umkleiden, Speiseraum, Fernsehraum, Ruhebereich und ...



WELLNESS STARS
DEUTSCHLAND

Geprüftes
Wellness Hotel



Eine Wahnsinns- Hotelanlage erwartet Dich.

Standort

Winden im Elztal, 20 Kilometer nördlich der Universitätsstadt Freiburg im Breisgau im Naturpark Südschwarzwald

4-Sterne-Superior-Hotel (DEHOGA) und 5 Wellness-Stars

Restaurants

Verschiedene Stübchen und Räume, in denen unser 5-Gänge Schlemmermenü mit verschiedenen Wahlmöglichkeiten und großem Salat- und Vorspeisenbuffet serviert wird

Quellenstube

für den Hunger zwischendurch mit kalt-warmem Buffet und süßen Köstlichkeiten

Terrasse

ca. 130 Außensitzplätze auf der Lindenbrunnenterrasse mit Weitblick auf den Hörnleberg

Wellnessbereich auf 6000 m²

- Schwimmbad mit Innen- und Außenbecken, Whirlpool, Wärmeliegen und Liegeflächen.
- Außenanlage mit 8x25 m Außensportbecken (saisonal), Außensprudelbecken mit 36 °C und Liegewiese mit Panoramablick.
- Saunawelt mit acht verschiedenen Saunen, Ruheräumen, 1 Schwimmbecken, 1 Whirlpool und mehreren Salzräumen

Fitnessräume mit Panoramablick

mit allem, was man braucht, um fit zu bleiben (könnt Ihr täglich nutzen) und natürlich tolle Kursangebote

Hotelbar

hier regiert die Liebe zu gutem Wein und Spirituosen

Zimmer

21 Juniorsuiten, 43 Doppelzimmern, 11 Suiten, 15 Familienappartements unterteilt in verschiedene Kategorien, die sich in Größe, Lage und Einrichtung unterscheiden



Arbeit nervt – nicht bei uns!

Gute Aussichten für Deine Zukunft





**DU KANNST
WAS DU WILLST**

Blick hinter die Kulissen



RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

AUSBILDUNGSDAUER: 2,5-3 JAHRE

Auch wenn es im Restaurant mal hoch hergeht, behälst du den Überblick und sorgst dafür, dass es unseren Gästen an nichts mangelt. Du berätst Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken.

HOTELFACHFRAU/-MANN

AUSBILDUNGSDAUER: 2,5-3 JAHRE

Du kümmerst dich nicht nur im Restaurant um unsere Gäste sondern auch um ihre Zimmer. Du sorgst dafür, dass An- und Abreise perfekt funktionieren und verwöhnst die Gäste von Anfang bis Ende.

KOCH/KÖCHIN

AUSBILDUNGSDAUER: 2,5-3 JAHRE

Du kennst jede Zutat aus dem Effeff und Deine feinen Speisen begeistern auch verwöhnte Gaumen. In Deiner Küche macht Dir keiner was vor. Vom Einkauf bis zum perfekten Anrichten der Speisen hast Du alles im Griff.

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN ODER KOCH/KÖCHIN MIT **ZUSATZQUALIFIKATION** KÜCHEN-UND SERVICEMANAGEMENT

HOTELFACHFRAU/-MANN MIT **ZUSATZQUALIFIKATION** HOTELMANAGEMENT

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE,
VORAUSSETZUNG: ABITUR

Eine normale Ausbildung ist Dir noch lange nicht genug? Dann hast Du die Chance, es mit der Zusatzqualifikation richtig krachen zu lassen und Dich für die Arbeit in den besten Häusern und in gehobenen Positionen zu qualifizieren. Aber wenn Du erstmal bei uns bist, dann willst Du bestimmt gar nicht mehr weg.

Details unter:
www.fhg-ev.de
www.hoga-vs.de

GUTE AUSSICHTEN FÜR DEINE ZUKUNFT



VOM TALENT ZUM PROFI

WAS DU MITBRINGEN SOLLTEST

- Realschulabschluss, Abitur (für Zusatzqualifikation)
- Lust und Leidenschaft am Beruf
- Freundliches und herzliches Auftreten
- Kontaktfreude, Teamfähigkeit, Flexibilität
- Verantwortungsbewusstsein
- Gepflegtes Erscheinungsbild

WAS WIR BIETEN

- Familiäre Atmosphäre in Wahnsinnshotel
- Interne Schulungen und Ausflüge zu unseren erstklassigen Lieferanten
- Umfassende und vielseitige Ausbildung in einem Super-Team mit überdurchschnittlichen Entwicklungschancen
- Eigenes Mitarbeiterhaus im Ort – 1,7 km entfernt
- Azubisprecher als Ansprechpartner für persönliche Belange
- Unterstützung bei Teilnahme an Wettbewerben
- Tägliche Menübesprechung, um Kenntnisse zu erweitern und zu festigen

AUSBILDUNG



Mit guter Laune und in Sieben-Meilen-Stiefeln sorgst Du in unserem sagenhaften Team für das Wohl unserer Gäste.

ZUKUNFTSCHANCEN

- Übernahme im Betrieb und sichere Anstellung als Fachkraft
- Fachspezifische Weiterbildungen, z. B. Barkeeper/-in, Sommelier
- Ausbildereignungsprüfung mit Berufserfahrung möglich
- DEHOGA-Fortbildungen

WAS DU VERDIENEN KANNST

- Übertarifliche Bezahlung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Zuschläge für Nacht-, Feiertags- und Sonntagsarbeit
- Ticket-Plus-Karte: Diese Karte kann zum Tanken und auch für andere Einkäufe genutzt werden, z. B. Rewe oder Saturn sowie weitere Partner im Internet

ELZTAL HOTEL HALL OF FAME



LIKE A BOSS

GLÜCKWUNSCH LUISA!

hat bei uns ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Frühjahr 2017 mit großem Erfolg abgeschlossen. Jetzt hat Luisa für ihre herausragende Leistung den „Fritz-Keller-Förderpreis“ erhalten.

In einer sehr emotionalen Feierstunde wurde der Preis übergeben. Anschließend gab es natürlich auch noch eine Feier im Elztalhotel.

Wir sind sehr stolz, dass Luisa auch weiterhin unser junges Team mit ihrem Fachwissen und mit viel Leidenschaft zu ihrem Beruf verstärkt. Sie wird sich mit dem Dualen Studium Hotelmanagement (B.A) in Freiburg weiter qualifizieren.



SUPER

SUPER STEFFI!

Wir sind sehr stolz und gratulieren unserer Auszubildenden Steffi zur bestandenen Zusatzqualifikationsprüfung (FHG-Modell an der Berufsschule Bad Überkingen) und zum erfolgreichen Abschluss der Ausbildung 2017.

Steffi mach weiter so!



AUSGEZEICHNET MAX!

Wir gratulieren unserem Auszubildenden Max ganz herzlich zu seinem zweiten Platz bei der Freiburger Stadtmeisterschaft 2016. Diese Meisterschaft war für Max eine gute Vorbereitung für die Abschlussprüfung als Koch.

Auszeichnungen für Elztalhotel-Azubis sind keine Seltenheit, gerade deshalb freuen wir uns immer riesig über jeden motivierten Azubi und geben die volle Unterstützung.

Herzlichen Dank auch an alle Abteilungsleiter und Fachkräfte, die täglich unsere Azubis fördern und fördern.

Das ganze Elztalhotel-Team freute sich mit Max!

Goldmädels der 38. Deutschen Jugendmeisterschaften des DEHOGA



GOLD

GLÜCKWUNSCH UNSERER TOCHTER JULIA!

Auszeichnung als beste Köchin bei den 38. Deutschen Jugendmeisterschaften des DEHOGA 2017 für unsere Tochter Julia.

Einzel Gold für Julia als Köchin, Einzel Gold für Anne als Restaurantfachfrau, Silber für Anabel als Hotelfachfrau und nochmal Gold für das Beste Team!

Wir haben das ganze Wochenende mitgefiebert und freuen uns sehr, dass eure tolle Leistung sich so ausgezahlt hat.

BACK TO THE ROOTS

LIKE A
BOSS



BARBARA

Barbara erhielt ein Stipendium der „Begabtenförderung Berufliche Bildung“ für Ihre besondere Leistungen im Rahmen ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau.



Filipa Peixeiro für marmitec.ch

KEVIN UND ELISABETH

Kevin und Elisabeth erhielten beide auch ein Stipendium der „Begabtenförderung Berufliche Bildung“ für besondere Leistungen der Ausbildung als Hotelfachfrau und Restaurantfachmann.

AUSGEZEICHNET

Gute Auszubildende haben wir in jedem Jahrgang. Auch Auszeichnungen und Förderpreise sind keine Seltenheit:

Unter anderem erhielt Natascha 2007 den mit 2.500 Euro dotierten „Fritz-Keller-Förderpreis“ und Philipp 2012 und Simon 2013 wurden Dritte bei den Baden-Württembergischen Meisterschaften der Jungköche.

Wir sind super stolz auf unsere fleißigen und wissbegierigen Azubis und sind uns ganz sicher, dass noch viele Preisträger Kevin, Elisabeth, Barbara, Max und Luisa folgen werden.

Zusammen mit Dir bringt unser Team richtig was voran und Du hast viele Möglichkeiten, Dich weiterzuentwickeln.

Ein ganz herzliches Dankeschön auch an alle Abteilungsleiter und Fachkräfte, die unsere Azubis fördern und fordern. Durch Euer Engagement leistet Ihr einen großen Beitrag dazu, diese Erfolge zu ermöglichen.

Wenn das keine Motivation für unsere aktuell 18 Azubis ist !?!

Super! Weiter so!

Ulrike und Bernd Tischer und das gesamte Wohlfühlteam

FREI ZEIT

Wo man ambitioniert arbeitet, fair bezahlt wird und einen Freizeitwert hat, der für viele nur mit Urlaub zu vergleichen ist.

- Nutzung des Volleyballplatzes und Fitnessraumes
- Ein- bis zweimal im Monat Mitarbeiterschwimmen
- Teilnahme an allen Fitnesskursen
- Wandern, Mountainbiking, Skifahren u. v. m.
- Nur 20 Kilometer bis nach Freiburg mit dem Nachtleben einer Studentenstadt, Konzerten und vielem mehr, super Verkehrsanbindung



Mit dem Mountainbike lässt sich die Umgebung besonders gut erkunden.



Schlüpfe beim Mitarbeiterschwimmen in die Rolle des Wellness-Gastes.



Im Fitnessraum machst Du Dich fit für die Arbeit. :)



Auch der Volleyballplatz steht Euch zur Verfügung.



Tolle Clubs und Diskotheken in Freiburg nur 20 Minuten entfernt



Weihnachten 2017

*Vielen Dank
liebe Mitarbeiter / innen,*

für ein erfolgreiches Jahr 2017. Vielen Dank für eure unermüdliche Unterstützung! Danke, dass Ihr zu unserem Team gehört! Unsere Mitarbeiterombola hat einen Erlös von 1.000 Euro eingespielt. Dieser wird einem guten Zweck zugeführt und an die Kinder-Krebsklinik in Tannheim gespendet. Ein besonderes Dankeschön an das Team von „Ungeniert“, das uns so megalustig unterhalten hat. Natürlich auch ein großes Dankeschön an das Team vom Gasthof Ochsen, das uns kulinarisch wieder vorzüglich verwöhnt hat.

Wir gehen wieder mit viel, viel Energie und Ideen ins neue Jahr 2018 und haben noch so viel vor

Ulrike und Bernd Tischer



Restaurantleiterin Sandra Rasch, Chefin Ulrike Tischer, Rezeptionsleitung Nicole Föhrenbach, Chef Bernd Tischer und Direktionsassistentin Eva Bauermeister

**„EINE STUNDE, WENN SIE GLÜCKLICH IST,
IST VIEL. NICHT DAS MASS DER ZEIT ENTSCHIEDET,
SONDERN DAS MASS DES GLÜCKS.“**

Wir freuen uns sehr
über die Verstärkung
unseres Teams

HERZLICH WILLKOMMEN



Frau Tischer heißt die neuen Azubis
persönlich willkommen.



Nach einer Hotelführung und Vorstellung aller
Abteilungsleiter lernt Ihr die Auszubildendenvertretung
kennen, die Euch bei Euren persönlichen Belangen
unterstützt.

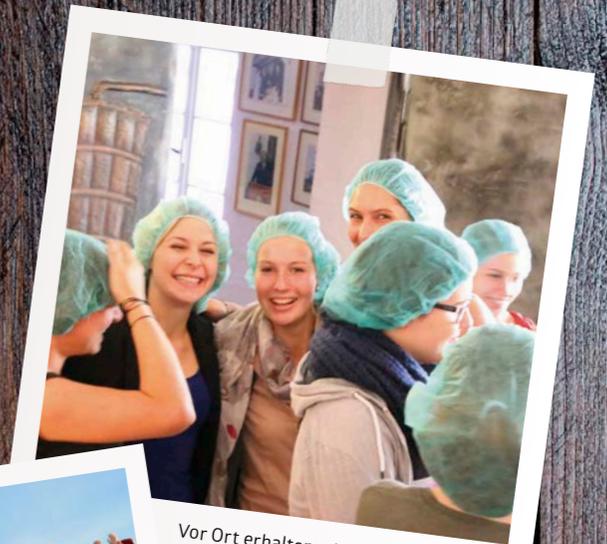


Beim Mittagessen mit den anderen Azubis
kannst Du erste Kontakte knüpfen

AZUBIAUSFLUG



Nach dem gemeinsamen Frühstück geht
es mit den Hotelbussen zu einem unserer
erstklassigen Partner und Lieferanten.



Vor Ort erhalten wir eine Führung und
erhalten Einblick in die Abläufe. Danach
gibt's Vesper und Team-Building-Spiele.



Für unseren Ausflug lassen wir uns immer
etwas besonderes einfallen



UNSER AZUBIAUSFLUG

hat auch in diesem Jahr mit einem gemeinsamen Frühstück auf unserer Lindenbrunnenterrasse begonnen. Um 11.00 Uhr war Abfahrt mit den Hotelbussen zur Wäscherei Wolfperger in Emmendingen. Hier hatten wir eine sehr interessante Führung und konnten schauen, wie unsere Tisch- und Bettwäsche gepflegt wird. Zur Abkühlung gab es ein leckeres Eis in Freiburg, bevor es zur Brauerei Ganter ging. Eine Führung, tolle Teambuildingspiele und ein herzhaftes Vesper rundeten den Tag ab. Den Abschluss machten wir mit allen Mitarbeitern am Hotel ...

MEHR ALS EINE AUSBILDUNG

EIN VOLLER ERFOLG WAR UNSER SOMMERFEST

der Abschluss unseres Azubiausflugs

Mitarbeiter, Freunde und Handwerker waren eingeladen. Es gab sehr leckere, frische Burger mit regionalen Produkten, ein kühles Bier oder ein sommerliches Glas Wein!

Wir danken dem Team von der Kostbar, die uns kulinarisch verwöhnten und mit Musik für tolle Stimmung und einen grandiosen Abend sorgten.



UND SO FÜHLT ES SICH AN, ALS AZUBI IN UNSERER GROSSEN FAMILIE

Dürfen wir vorstellen?
Azubisprecherinnen
2016/2017:
Katharina und Madeleine



An dieser Stelle ein großes Dankeschön an die Azubisprecher Katharina und Madeleine für die Organisation und auch an die Abteilungsleiter Sandra Rasch und Christian Hofmann für die perfekte Planung.

Ein gelungener Ausflug mit motivierten Azubis!! Wir wissen um unser selten tolles Team und freuen uns auf weitere herrliche Stunden!!

Danke!!

Ulrike und Bernd Tischer



AZUBI PRÜFLINGSESSEN SOMMER 2017

Wir sind stolz auf unsere tollen Absolventen Steffi und Philipp, die beide eine tolle Prüfung abgelegt haben und unser Team auch weiterhin tatkräftig unterstützen!

Ein super Zeugnis und ein persönliches Geschenk sind bei so tollen Leistungen selbstverständlich. Ein aufrichtiges Dankeschön an die gesamte Führungsriege, die die Azubis begleitet und immer viel Leidenschaft in die Ausbildung steckt. Stellvertretend für alle Abteilungsleiter waren dieses Mal Mareen Fest und Annette Ringwald von der Partie. Gefeiert wurde dieses Mal im Restaurant Hirschen in Buchholz. Auch an das Team rund um Familie Petkovic ein Dankeschön. Es war so so lecker!!

FORTBILDUNG MACHT SPASS



Unser Mitarbeiterhaus „Lindenhof“



Nach „trockener“ Theorie folgt die „flüssige“ Praxisschulung mit Sommelier Christian im Weinkeller des Hauses.



Bei der Teeschulung von Herrn Gottschalk vom Teehauses Ronnefeldt gibt es viele Infos zu Anbau, Herstellung, Zubereitung und schließlich auch eine Verkostung.



Vielen Dank wieder an die Firma Südstar für die umfangreiche und sehr informative Whiskyschulung



Besonders wichtig sind für uns frische Zutaten. Deshalb werden unsere Mitarbeiter in verschiedenen Abteilungen immer wieder im Umgang geschult.

HIGHLIGHT FÜR DIE MITARBEITER 2018

Im Zuge unserer Erweiterungs- und Umbaumaßnahmen der Hotelküche und des Restaurants entstehen im 1. Untergeschoss noch in 2018 neue Mitarbeiter-Sozialräume:



Freut euch auf einen Speise-, Ruhe- und Fernsehraum. In eurer Pausen- und Freizeit könnt ihr im eigenen Sportraum fitnessen oder die gute Schwarzwaldluft auf einer Freiterrasse genießen. Ebenso werden auf dieser Ebene Duschen, Toiletten und Umkleieräume eingebaut. Auch die Raucher bekommen Ihren eigenen Bereich.

Für Praktikanten werden auch Zimmer eingerichtet, so dass bequeme Übernachtungsmöglichkeiten gewährleistet sind.

Im 3. Untergeschoss entsteht ein Mitarbeiterparkhaus mit 60 Stellplätzen, so dass man auch bei schlechter Witterung trockenen Fußes seinen Dienst antreten kann.

VOM AZUBI BIS ZUR FÜHRUNGSKRAFT

ERZÄHL ES WEITER



„ALSO, WORAUF WARTEST DU NOCH?“

Bewirb Dich jetzt und freu Dich auf zahlreiche Mitarbeiterangebote, eine familiäre Atmosphäre und einen Freizeitwert, den andere nur aus dem Urlaub kennen.



Ulrike und Bernd Tischer
Am Rüttlersberg 5
D-79297 Winden im Elztal

Tel. 0049 (0) 76 82/91 14-0
Fax 0049 (0) 76 82/17 67

urlaub@elztalhotel.de
www.elztalhotel.de