



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

★★★★ SUPERIOR

»**Alles**, was zu Herzen gehen soll, muss
von **Herzen** kommen.«

JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Hotelfachmann / -frau

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und findet im dualen Ausbildungssystem statt. Das bedeutet, dass Du viel theoretisches Wissen in der Berufsschule lernst, die im Blockunterricht stattfindet.

Die Ausbildung

In Deinem Berufsalltag als Hotelfachmann bzw. Hotelfachfrau kannst Du Dich aufgrund der umfangreichen Tätigkeiten auf einen spannenden und abwechslungsreichen Aufgabenbereich freuen.

Du lernst alles über die Betreuung des Gastes, ob an der Rezeption, im Service, in der Küche oder im Housekeeping. Weiter wirst du in sämtliche Verwaltungstätigkeiten, von der Lagerhaltung bis zur Buchhaltung, eingeführt. Einblicke in das Veranstaltungsbüro oder die Marketing- und PR-Abteilung runden die Ausbildung ab

In allen Abteilungen zeichnest Du Dich mit Deiner offenen und herzlichen Art für das Wohlergehen unserer Gäste mit verantwortlich. Neben umfangreichen Produktkenntnissen, gehören die Beratung und der Verkauf zu den Kernkompetenzen die Du in der Ausbildungszeit erwirbst.



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

Welche Voraussetzungen solltest Du mitbringen:

- Leidenschaft für das Gastgebersein
- Abgeschlossene Schulausbildung
- Gute Umgangsformen
- Gepflegtes Erscheinungsbild und Kommunikationsfähigkeit
- Organisationstalent, Zuverlässigkeit
- Teamplayer

Welche Berufsaussichten bestehen im Anschluss:

Je besser Du Deine Ausbildung absolvierst, umso mehr stehen Dir die gehobenen Hotels in aller Welt offen. Nach der Ausbildung vertiefst Du Deine Fertigkeiten und Kenntnisse, indem Du Dich für den Bereich entscheidest, der Dir am meisten liegt. Mit dem Rüstzeug, dass Du bei uns in der Ausbildung gewonnen hast, bietet sich Dir in wenigen Jahren die Möglichkeit, selbst Abteilungsleiter zu werden oder später mal ein Hotel bzw. Gastronomie selbstständig zu führen.

Lust zu uns auf die Insel zu kommen und Deine **Karriere Geschichte** zu schreiben und mit uns Deine **Erfolge** zu **feiern**? Tagtäglich mit **Freude** Höchstleistungen erbringen, die unseren Gästen ein Urlaubserlebnis ermöglichen, dass sie immer wieder kommen lässt. Und für Dich ist es **Erfüllung**.



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

★★★★ SUPERIOR

»**Alles**, was zu Herzen gehen soll, muss
von **Herzen** kommen.«

JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Restaurantfachmann / -frau

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und findet im dualen Ausbildungssystem statt. Das bedeutet, dass Du viel theoretisches Wissen in der Berufsschule lernst, die im Blockunterricht stattfindet.

Die Ausbildung

In der dreijährigen Ausbildung lernst du alle Facetten des Restaurant- und Barbetriebs der gehobenen Hotellerie kennen. Die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, und auch das Erlernen einer optimalen Warenwirtschaft gehören neben dem klassischen à la carte Service und Frühstücksservice ebenfalls zu den Ausbildungsinhalten. Deine Kernkompetenzen liegen unter anderem in der Beratung der Gäste, dem Verkauf von Speisen und der Empfehlung von korrespondierenden Getränken und dem Servieren von Speisen und Getränken. Klassische Mise-en-place vorbereitende Arbeiten organisieren Deinen Arbeitsplatz. Besondere Fähigkeiten erlernst Du mit den Arbeiten am Tisch des Gastes wie z. B. das Tranchieren von Fleisch, das Zubereiten von Beef Tartare. Und tagtäglich darfst Du viele inspirierende Gäste mit Deinem Können und mit Deiner Leidenschaft begeistern.



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

Welche Voraussetzungen solltest Du mitbringen:

- Leidenschaft für das Gastgebersein
- Abgeschlossene Schulausbildung
- Gute Umgangsformen
- Gepflegtes Erscheinungsbild und Kommunikationsfähigkeit
- Organisationstalent, Zuverlässigkeit
- Teamplayer

Welche Berufsaussichten bestehen im Anschluss:

Je besser Du Deine Ausbildung absolvierst, umso mehr stehen Dir die gehobenen Hotels in aller Welt offen. Nach der Ausbildung vertiefst Du Deine Fertigkeiten und Kenntnisse, Mit dem Rüstzeug, dass Du bei uns in der Ausbildung gewonnen hast, hast Du die Möglichkeit Weiterbildungen zum Sommelier oder Barkeeper zu absolvieren.

Lust zu uns auf die Insel zu kommen und Deine **Karriere Geschichte** zu schreiben und mit uns Deine **Erfolge** zu **feiern**? Tagtäglich mit **Freude** Höchstleistungen erbringen, die unseren Gästen ein Urlaubserlebnis ermöglichen, dass sie immer wieder kommen lässt. Und für Dich ist es **Erfüllung**.



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

★★★★ SUPERIOR

»**Alles**, was zu Herzen gehen soll, muss
von **Herzen** kommen.«

JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Koch / Köchin

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und findet im dualen Ausbildungssystem statt. Das bedeutet, dass Du viel theoretisches Wissen in der Berufsschule lernst, die im Blockunterricht stattfindet.

Die Ausbildung

Während der dreijährigen Ausbildung hast du im Inselhotel der Sinne die Möglichkeit, alle Bereiche der gehobenen Küche kennenzulernen und sämtliche Techniken dieses vielseitigen Handwerks zu erlernen. Unsere erfahrenen Fachkräfte zeigen dir voller Leidenschaft, wie du die Speisen professionell zubereitest und anrichtest. Ebenso weisen sie dich in den richtigen Umgang mit Arbeits- sowie Lebensmitteln ein und zeigen dir, wie du dabei sämtliche Hygienerichtlinien richtig umsetzt. Weitere Kernkompetenzen erwirbst Du in der Warenwirtschaft wie Einkauf, Warenannahme und Lagerung von Lebensmitteln und in der Planung und Kalkulation von Menüs.



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

Welche Voraussetzungen solltest Du mitbringen:

- Leidenschaft für das Kochen und Liebe zum Detail
- Sinn für Sauberkeit, Hygiene und Ordnung
- Kreativität, Flexibilität und Durchhaltevermögen
- Hands-on-Mentalität
- Teamfähigkeit
- Gepflegtes Auftreten
- Begeisterungsfähigkeit und Motivation

Welche Berufsaussichten bestehen im Anschluss:

Je besser Du Deine Ausbildung absolvierst, umso mehr stehen Dir die gehobenen Hotels in aller Welt offen. Nach der Ausbildung vertiefst Du Deine Fertigkeiten und Kenntnisse, Mit dem Rüstzeug, dass Du bei uns in der Ausbildung gewonnen hast, hast Du die Möglichkeit in der Spitzenhotellerie bzw. -gastronomie Deinen beruflichen Weg als Commis de cuisine und später als Chef de partie zu gehen.

Lust zu uns auf die Insel zu kommen und Deine **Karriere Geschichte** zu schreiben und mit uns Deine **Erfolge** zu **feiern**? Tagtäglich mit **Freude** Höchstleistungen erbringen, die unseren Gästen ein Urlaubserlebnis ermöglichen, dass sie immer wieder kommen lässt. Und für Dich ist es **Erfüllung**.



»**Alles**, was zu Herzen gehen soll, muss
von **Herzen** kommen.«

JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Gärtner(in) Fachrichtung Garten- & Landschaftsbau

Die Ausbildung dauert (2) 3 Jahre und findet im dualen Ausbildungssystem statt. Das bedeutet, dass Du viel theoretisches Wissen in der Berufsschule lernst, die im Blockunterricht stattfindet.

Die Ausbildung

Verändere Deine Welt. Mit der Arbeit im Garten- und Landschaftsbau kannst Du aktiv Einfluss auf Umwelt- und Klimaschutz nehmen.

Bäume und Sträucher. Wege- und Terrassenbau. Maschinen- und Teamarbeit. Natur, soweit das Auge reicht: All das gehört zum Beruf "Grün". Grüne Berufe sind allerdings nichts für Stubenhocker, sondern für fitte Leute, die zupacken können. Wenn Du so jemand bist, kann der Beruf des Landschaftsgärtners genau der Richtige für Dich sein!

Wir bieten neben einem exklusiven Hotel-, Wellness- und Restauranterlebnis auch eine der vielfältigsten Außenanlagen unserer Region. Mit über 2000 m² anspruchsvollen Stauden- & Gehölzpflanzungen, Dachbegrünungen, hochwertige Materialien, ausgeklügelten Bewässerungssystemen und einem modernen Technik- & Fuhrpark bieten wir ideale Voraussetzungen, um deine Ausbildung erfolgreich zu absolvieren. Neben der Pflege und



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

Unterhaltung der bestehenden Anlagen sind wir darauf bedacht, uns ständig zu vergrößern und weiterzuentwickeln. So besteht, beginnend vom Aufmaß der Flächen, über die Planung, Umsetzung und Gestaltung der Flächen nicht nur ein Einblick in das Berufsbild des „Galabauers“ zu bekommen, sondern auch aktiv mitzuwirken.

Welche Voraussetzungen solltest Du mitbringen:

- ein großes Interesse an Pflanzen (!), Umwelt, Natur, Baumaterialien und Technik
- Zuverlässigkeit, Engagement, Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Wissensbegierde und körperliche Belastbarkeit
- große Lern - und Leistungsbereitschaft
- die Bildungsreife mit mind. befriedigenden Noten in Mathematik, Biologie und Deutsch

Welche Berufsaussichten bestehen im Anschluss:

Während der Ausbildung zum Landschaftsgärtner ist Dein Büro überwiegend im Freien. Das kann auch nach dem Abschluss so bleiben. Denn die Übernahmechance auf unserer Insel sind hervorragend.

Die Entwicklung für ausgebildete Landschaftsgärtner können ganz unterschiedlich sein – je nachdem, wie Du Dich fortbildest und was Dir am meisten Spaß macht. Die Fortbildungsangebote sind vielfältig. So stehen neben Spezialisierungen in verschiedenen Fachbereichen (Greenkeeping, Baumpflege, etc.) oder nutzt die Weiterbildungsangebote der regionalen Fachschulen und wirst Kolonnenführer, staatlich geprüfter Techniker oder Meister.