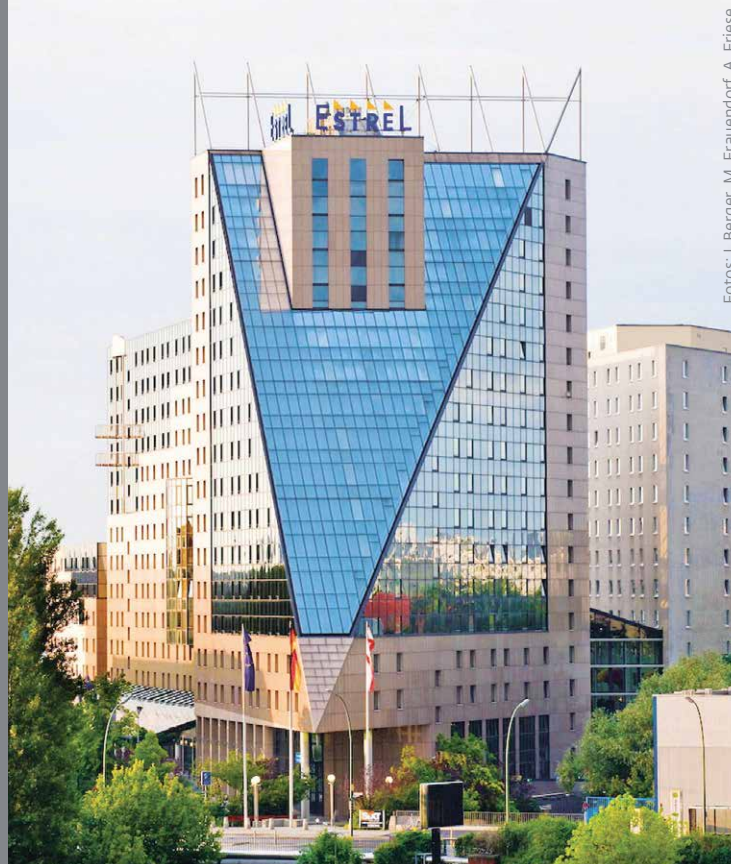


# WARUM ESTREL?

# DARUM...

- Europas größtes Hotel-, Congress- & Entertainment-Center
- Abwechslung in über 25 Ausbildungsabteilungen
- Live-Show „Stars in Concert“ und weitere Show-Produktionen
- 30.000 qm großer Eventbereich mit hausinterner Veranstaltungstechnik
- Caterings & Events
- Integriertes Ausbildungsprojekt „Restaurant & Hotel Schloss Britz“, von den Auszubildenden des Estrel Berlin eigenverantwortlich geführt
- Vielfältige Weiterbildungs- und Förderprogramme
- Wir fühlen uns jedem einzelnen Gast, Kunden und Mitarbeiter persönlich und individuell verpflichtet
- Regelmäßige Events wie Mitarbeiter-Info-Tag, Firmenlauf, Afterwork, Sommerfeste und Weihnachtsfeiern



Fotos: J. Berger, M. Frauendorf, A. Fries

## WIR FREUEN UNS AUF ...

- Begeisterungsfähigkeit, Motivation und Einsatzbereitschaft
- Ausgeprägtes Servicebewusstsein
- Spaß daran, ein guter Gastgeber zu sein
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Sinn für das Wohlergehen der Gäste
- Sehr gute Umgangsformen
- Aufgeschlossene und freundliche Persönlichkeit

## BEWIRB DICH DIREKT!

Estrel Berlin  
Sonnenallee 225 | 12057 Berlin | Tel. 030 6831 0  
karriere@estrel.com | estrel.com



 [instagram.com/estrelberlin](https://www.instagram.com/estrelberlin)  
[instagram.com/estrel\\_karriere](https://www.instagram.com/estrel_karriere)

KOCH I KÖCHIN  
FACHMANN I FACHFRAU  
FÜR RESTAURANTS UND  
VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE  
HOTELFACHMANN I -FACHFRAU  
FACHKRAFT  
FÜR VERANSTALTUNGSTECHNIK  
VERANSTALTUNGSKAUFMANN I -FRAU

# DEINE

# BERUFE MIT ZUKUNFT & KARRIERECHANCEN!

# BILDUNG

# AUS

**ESTREL**  
BERLIN



## KOCH | KÖCHIN

Du probierst gerne neue Rezepte aus, hast eine Leidenschaft für Lebensmittel und zauberst daraus leckere Speisen für Freunde und Familie? Dann werde Koch | Köchin!

### **TO DO** AUFGABENBEREICH

- Speisenzubereitung für À-la-carte-Restaurants sowie große Veranstaltungen
- Einkauf von Lebensmitteln sowie fachgerechte Lagerhaltung

### **3-JÄHRIGE AUSBILDUNG** in folgenden Abteilungen

- Verschiedenste Küchen in unseren À-la-carte-Restaurants
- Veranstaltungsküche • Einkauf | Lager • Restaurantservice
- Küche des Mitarbeiterrestaurants „Lieblingplatz“
- Küche im Ausbildungsprojekt „Schloss Britz“

### **STAR** VORAUSSETZUNGEN

- Wichtiger als gute Schulnoten und ein Schulabschluss sind Begeisterungsfähigkeit, Motivation, Einsatzbereitschaft und Kreativität

IDEAS...

## FACHMANN | FACHFRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Du bist aufgeschlossen, der geborene Gastgeber und stehst gern in Kontakt mit Gästen? Dann solltest Du unbedingt über eine Karriere als Fachmann | Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie nachdenken.

### **TO DO** AUFGABENBEREICH

- Empfehlen, Servieren von Speisen und Getränken
- Vorbereitung des passenden Ambientes sowohl im Restaurant als auch bei Großveranstaltungen für bis zu 5.000 Gäste
- Mitorganisation des Restaurantbetriebes im Ausbildungsprojekt „Schloss Britz“

### **3** 3-JÄHRIGE AUSBILDUNG in folgenden Abteilungen

- Service in den verschiedenen À-la-carte-Restaurants und Bars
- Frühstück- und Bankettservice • Backoffice | Buffet
- Ausbildungsprojekt „Schloss Britz“ • Einkauf | Lager • Küche

### **STAR** VORAUSSETZUNGEN

- Mindestens den Schulabschluss der erweiterten Berufsbildungsreife
- Ausgeprägtes Servicebewusstsein, Flexibilität
- Die Leidenschaft, ein guter Gastgeber zu sein



## HOTELFACHMANN | -FACHFRAU

Als Allrounder sorgst Du für das Wohl der Gäste und gewährst einen reibungslosen Ablauf von der Reservierung über den Service bis hin zum Check-Out.

### **TO DO** AUFGABENBEREICH

- Empfang und Betreuung der Einzelgäste sowie der Reise- und Veranstaltungsgruppen und Erstellung von Abrechnungen
- Service in den À-la-carte-Restaurants, Bars sowie im Bankettbereich
- Mitwirken bei der Durchführung von Veranstaltungen

### **3** 3-JÄHRIGE AUSBILDUNG in folgenden Abteilungen

- Restaurantservice • Bankettservice • Küche • Housekeeping
- Einkauf | Lager • Reservierung • Rezeption
- Veranstaltungskoordination • Sales & Marketing
- Ausbildungsprojekt „Schloss Britz“

### **STAR** VORAUSSETZUNGEN

- Sehr guter Mittlerer Schulabschluss oder Abitur mit guten Noten in Deutsch, Englisch und Mathe
- Zweite Fremdsprache von Vorteil
- Freude daran, den Gästen einen schönen Aufenthalt zu bieten
- Gastorientiertes Denken
- Flexibilität und Belastbarkeit



## VERANSTALTUNGSKAUFMANN | -FRAU

Organisationstalente aufgepasst! Du hast Spaß am Planen von Veranstaltungen und schreckst nicht vor großen Herausforderungen zurück? Dann kannst Du während Deiner Ausbildung im Veranstaltungsbereich Dein Talent unter Beweis stellen.

### **TO DO** AUFGABENBEREICH

- Planung, Aufbau und Durchführung unterschiedlicher Veranstaltungen
- Ansprechpartner für unsere Gäste
- Durchführung von Verkaufsmaßnahmen und Angebotserstellung
- Erstellung von Rechnungen und Pflege der Buchungssysteme

### **3** 3-JÄHRIGE AUSBILDUNG in folgenden Abteilungen

- Bankettservice • Einkauf | Lager • Veranstaltungscoordination
- Finanz- und Rechnungswesen • Convention & Event Sales & Marketing • Service | Stage Management | Ticket-Counter bei „Stars in Concert“ • Catering & Logistik • Personalabteilung

### **★** VORAUSSETZUNGEN

- Abitur mit guten Noten in Deutsch, Englisch und Mathe
- Service- und zahlenorientiertes Denken
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Kenntnisse im Umgang mit Microsoft Word und Excel
- Erste Erfahrungen in der Hotellerie oder Veranstaltungsbranche

## FACHKRAFT FÜR VERANSTALTUNGSTECHNIK

(SCHWERPUNKT AUFBAU UND DURCHFÜHRUNG)

Du bist technisch interessiert und bringst handwerkliches Geschick mit? Dich faszinieren Licht- und Medientechnik sowie der perfekte Sound? Genau das erlebst Du in dieser Ausbildung.

### **TO DO** AUFGABENBEREICH

- Fachgerechter Aufbau der Technik sowie Einhaltung von Richtlinien zu Brandschutz und Sicherheit
- Beratung und Problemlösung von Gästeanliegen
- Lagerhaltung und Pflege der Veranstaltungstechnik

### **3** 3-JÄHRIGE AUSBILDUNG in folgenden Abteilungen

- Set-up • Licht-, Ton-, Bühnen-, Produktions- und Videotechnik • IT-Service • Haustechnik

### **★** VORAUSSETZUNGEN

- Mindestens Mittlerer Schulabschluss mit guten Noten in Physik, Englisch und Mathe
- Handwerkliches Geschick




# THEORETISCHER AUSBILDUNGSTEIL

## KOCH | KÖCHIN

FACHMANN | FACHFRAU  
FÜR RESTAURANTS UND  
VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

HOTELFACHMANN | -FACHFRAU

 ca. 1 Woche im Monat  
im Blockunterricht

 OSZ Gastgewerbe  
Brillat-Savarin-Schule  
Buschallee 23a | 13088 Berlin

VERANSTALTUNGS-  
KAUFMANN | -KAUFFRAU


 2 Tage pro Woche

 OSZ Handel 1  
Wrangelstr. 98 | 10997 Berlin

FACHKRAFT FÜR  
VERANSTALTUNGSTECHNIK

(Schwerpunkt Aufbau  
und Durchführung)

 ca. 1 Woche im Monat  
im Blockunterricht

 OSZ Kommunikations-,  
Informations- und  
Medientechnik  
Osloer Str. 23-26 | 13359 Berlin

