



„Der Obere Wirt“ zum Queri

Wir sind ein privat geführter Traditions-Landgasthof mit Hotel und Biergarten inmitten des wunderschönen Fünf-Seen-Land Starnberg, in der Ortschaft Frieding bei Andechs. Unser Haus verfügt über verschiedene Stuben (150 Personen), ein altes Kellergewölbe (30 Personen), zwei Veranstaltungsräume (90 Personen), einen großen Festsaal (100 Personen) sowie einen klassischen Kastanien-Biergarten mit vollem Küchenprogramm (120 Personen). Für Übernachtungen stehen unseren Gästen 14 gemütliche Hotelzimmer zur Verfügung. An unseren Betrieb angeschlossen ist eine Bio-Zertifizierte Landwirtschaft mit artgerechter Mutterkuhhaltung der Rasse Deutsch Angus sowie ein Schlacht- und Zerlegebetrieb welcher unsere Gastronomie mit besten Fleischwaren beliefert.

Sie suchen einen Ausbildungsplatz als **Restaurantfachfrau / -mann für das Ausbildungsjahr Frühjahr 2010? Sie besitzen gute Umgangsformen, sind Team- und Kommunikationsfähig und haben eine schnelle Auffassungsgabe? Wenn Sie die Herausforderung, eine Ausbildung in einem dynamischen Betrieb mit einem jungen Team motiviert, dann sind Sie genau die/der Auszubildende welchen wir suchen.**

Die Ausbildung ist auf 3 Jahre angesetzt. In diesem verantwortungsvollen Lehrberuf geht es um die Beratung von Gästen bei der Speise-, Menü- und Getränkewahl, Räume und Tafeln dekorieren, Serviceabläufe zu organisieren, Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten, Abrechnungssysteme einsetzen, sowie der Service-, Speise- und Getränkekunde.

Ausgebildete Restaurantfachleute können in den verschiedensten Abteilungen eines Betriebes eingesetzt werden bis hin zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor, Wirtschaftsdirektor oder die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Wir freuen uns, über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

„Der Obere Wirt“ zum Queri
Herrn Hans Martin Bauer
Georg-Queri-Ring 9
82346 Andechs-Frieding
Tel: 08152 / 9183 0
www.queri.de

