



ÜBER UNS

Im schönsten Teil des Münchner Nordens, direkt an der Parkanlage der Schlösser Schleißheim, liegt das Hotel am Schloßpark "Zum Kurfürst" und das Restaurant "Zum Kurfürst".



UNSERE GESCHICHTE

Nachdem die Gaststätte im 19 Jahrhundert gegründet wurde, ging sie 1920 in den Besitz Adalberts Kunstwadl über. 1965 wurde diese mit einer Pension erweitert, und weitere 11 Jahre zu einem repräsentativen Hotel umgebaut. In den folgenden Jahrzehnten, kam unser Chalet und zudem viele Annehmlichkeiten für unsere Gäste hinzu.

88 Zimmer mit 140 Betten  Schwimmbad mit Sauna  Restaurant für bis zu 200 Personen  Vier Tagungsräume  Fitnessstube 

DEINE ANSPRECHPARTNER

Zuständige Bewerbungen Hotelfach



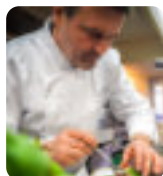
Sandra Kunstwadl

089 315 79-0
s.kunstwadl@kurfuerst-hotel.de
www.kurfuerst-hotel.de

Hotel am Schloßpark "Zum Kurfürst"

Sandra Kunstwadl
Kapellenweg 5
D-85764 Oberschleißheim

Zuständige Bewerbungen Restaurantfach

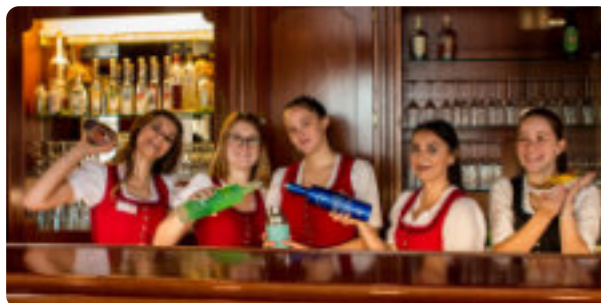


Peter Kunstwadl

089 315 45 43
restaurant@kurfuerst.de
www.kurfuerst.de

Restaurant Zum Kurfürst

Peter Kunstwadl
Hochmutteringer Straße 15
D-85764 Oberschleißheim



Zum 
Kurfürst



werd
Azubi

['a : tsubi]

www.kurfuerst-hotel.de



DEINE AUSBILDUNG

Während der dreijährigen dualen Ausbildung lernst Du in der Berufsschule und bei uns in der Praxis alles, was Du für einen erfolgreichen Abschluss brauchst.

Zur deiner Unterstützung bekommst du Zugriff auf unser „azubi:web“ Portal. Diese unterstützt deine Ausbildung auf spannende Art und Weise.

Gerne kannst du jederzeit auf Anfrage ein Praktikum bei uns machen um einmal in den Hotelalltag "hineinzuschnuppern".



HOTELFACHFRAU/ -MANN

Was du bei uns lernst.

Ihr werdet bei uns zum Allroundtalent im Hotel und lernst die täglichen Herausforderungen in den Bereichen Empfang, Restaurant, Housekeeping und Verwaltung zu meistern.

Neben den organisatorischen und praktischen Fertigkeiten werden natürlich auch die Werte moderner und zukunftsorientierter Gastfreundschaft vermittelt. Die Betreuung unserer nationalen und internationalen Gäste steht natürlich immer im Vordergrund.

Was du mitnimmst.

Nach dieser Ausbildung wirst du vielfältige Möglichkeiten in verschiedenen Branchen und sogar im In- und Ausland haben.

UNSERE ANFORDERUNGEN AN DICH

Bei deinem Ausbildungsbeginn solltest du mindestens 16 Jahre alt sein und die folgenden Anforderungen erfüllen.

- einen guten Schulabschluss
- erste Erfahrungen in der Hotellerie / Gastronomie durch Praktika oder Ferienjobs sind von Vorteil
- Englischkenntnisse
- Bereitschaft, auf die Bedürfnisse anderer einzugehen
- gepflegtes Äußeres und gute Umgangsformen



RESTAURANTFACHFRAU/ -MANN

Was du bei uns lernst.

Ihr werdet zum Spezialisten der Gästebetreuung in eurem Betrieb. Hier lernt Ihr einfache Dinge, wie Tische eindecken und Tischformen stellen, aber auch das Planen und Organisieren von Festen und Veranstaltungen.

Was du mitnimmst.

Am Ende eurer Ausbildung seid ihr Profis im Service und in der Speise- und Getränkekunde zudem habt eine grundlegende gute Basis für eine gastorientierte und fachgerechte Beratung der Gäste erworben.

KOCH/ KÖCHIN

Was du bei uns lernst.

Hier werdet Ihr zum Meister des Details, Ihr erlernt den fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, das Zubereiten von Vorspeisen, anspruchsvollen Fisch- und Fleischgerichten, sowie Gemüse und Desserts. Auch das Anrichten und Planen von Buffets und Banketts gehören zur Ausbildung.