

WAS SIND FACHLEUTE FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE?

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (kurz: ReVas) haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick – ob bei einer großen Tagung, bei einem Ball oder im Bankettbereich. Sie haben die Gastgeber-Rolle an der Theke, im Service und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Veranstalter, Kunden, Gäste u. a. und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung.

Die ReVas sind die Brücke zwischen Küche und Gast, sie haben das Know-How, um den Gästen Herkunft, Geschmack und Zubereitung von Speisen und Getränken nahe bringen zu können. Mit Trends beim Essen und Trinken kennen sie sich aus. So lebhaft es auch zugehen mag: Sie behalten den Überblick und koordinieren das gesamte Gastro-Geschehen.

Gastro & Event ist das neue Power-Paar in der Ausbildung! Die Fachmänner und Fachfrauen für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie wurden als Vollprofis rund um alle Arten von Veranstaltungen ganz neu aufgestellt. Von der Konzeption von Tagungen, Banketts und Feiern über deren Organisation bis hin zur Durchführung – sie haben den Durchblick und die Fäden in der Hand.



STELLENAUSSCHREIBUNG

Ausbildungsplatz Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

Du willst in die Eventbranche einsteigen und hast gastronomisches und organisatorisches Interesse? Dann bewirb Dich bei uns um einen Ausbildungsplatz als Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie! Jeweils zu August/September jeden Jahres suchen wir einen Auszubildenden (m/w/d).

Die Marketing Osnabrück GmbH (mO.) betreibt die größte Veranstaltungslocation der Region: die OsnabrückHalle. Auf rund 5.000 m² bieten 12 flexible Säle, Konferenz- und Gesellschaftsräume Platz für Tagungen und Kongresse, Konzerte, gesellschaftliche Veranstaltungen sowie Ausstellungen. Seit September 2023 vermarktet die mO. außerdem das INNOVATORIUM im Copenrath Innovation Center (CIC). Des Weiteren verantwortet die mO. die Vermarktung der 165.000 Einwohner-Stadt Osnabrück als Oberzentrum, Erlebnis-, Kultur-, Wirtschafts- und Hochschul- sowie als Einkaufs- und Wohlfühlstandort. Zuständig dafür ist das Kollegium aus den Bereich Stadt- und Kulturmarketing, City Events, City Management und Tourist- und Rathaus Information.

In der dreijährigen Ausbildung bist Du vorrangig in der Abteilung Gastronomie-Service in der OsnabrückHalle eingesetzt, absolvierst aber auch Abschnitte in den Abteilungen Finanzen, Veranstaltungsmanagement, Veranstaltungstechnik und in unserer Tourist Information. Im Rahmen des dualen Ausbildungssystems lernst Du sowohl im Betrieb als auch in der Berufsschule. Ausgewählte Ausbildungsabschnitte kannst Du auch in anderen Ausbildungsbetrieben durchführen. Während der gesamten Ausbildung hast Du die Möglichkeit, eigeninitiativ eigene Projekte zu planen, vorzu-stellen und dann ggf. in den Räumlichkeiten der OsnabrückHalle durchzuführen.

Dein Profil:

- Du bist bei Ausbildungsbeginn mindestens 18 Jahre alt.
- Du hast gastronomisches und organisatorisches Interesse und Verständnis, eventuell schon etwas Erfahrung in der Gastronomie- oder Veranstaltungsbranche.
- Du bist bereit, zu flexiblen Zeiten zu arbeiten.
- Du verfügst über soziale und kommunikative Kompetenzen.
- Du hast ein gepflegtes Erscheinungsbild, ein freundliches Auftreten und weist eine hohe Lernbereitschaft, Zuverlässigkeit, Sorgfalt und Teamgeist auf.
- Du hast gute Computerkenntnisse.
- Gute Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Worauf Du Dich freuen kannst:

- Auf eine intensive Ausbildungsbetreuung bei einer öffentlichen Arbeitgeberin, die Dir eine vergleichsweise hohe Ausbildungsvergütung zahlt.
- Du findest bei uns eine offene Feedback-Kultur, flache Hierarchien und eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einem engagierten und motivierten Team.
- Unsere flexiblen Arbeitszeiten machen so allerhand vereinbar, Homeoffice ist teilweise und in Absprache möglich.
- Du erhältst kostenlose Getränke. Wir veranstalten regelmäßig Firmenevents, geben Zuschüsse zur präventiven Gesundheitsvorsorge, zum ÖPNV und zu Parkmöglichkeiten.
- Weiteres siehe [hier](#)

