

## STELLENAUSSCHREIBUNG

# 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

# Werde 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).

Ab Sommer jeden Jahres bieten wir dir einen Ausbildungsplatz, der dich fit macht für die spannenden Jobs in der Eventbranche! Du wirst Teil der Marketing Osnabrück GmbH (mO.), die mit der OsnabrückHalle die größte Eventlocation der Region betreibt. Hier finden jährlich Konzerte, Konferenzen, Messen und viele weitere Events statt, bei denen wir deine Unterstützung brauchen! Seit 2023 gehört auch das INNOVATORIUM im Copenrath Innovation Centre (CIC) zu unseren Projekten.

### Die Ausbildung:

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.

### Was wir uns wünschen:

- 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:

- Intensive Betreuung und eine Ausbildung mit Sinn und guter Vergütung!
- Offene Feedback-Kultur, flache Hierarchien und ein tolles, motiviertes Team.
- Flexible Arbeitszeiten und teilweise Homeoffice (ja, geht auch bei uns!).
- Coole Firmenevents und Zuschüsse für Gesundheit z.B. Hansefit, ÖPNV und Parkmöglichkeiten.
- Und viele weitere Benefits.

### Bock auf die Gastronomie-Karriere?

Dann werde Teil unseres Teams und gestalte die Gastronomie bei Events von morgen!



### Marketing Osnabrück GmbH

Schlosswall 1-9  
49074 Osnabrück  
T 0541.323-4700  
[www.marketingosnabrueck.de](http://www.marketingosnabrueck.de)

### Hast du Fragen oder bist neugierig geworden?

Bei Fragen kontaktiere gerne **unsere Auszubildenden**. Auf deine Online-Bewerbung freut sich Anne Dietrich. **Hier geht's zum Bewerbungsformular.**

