

AZUBI
GESUCHT

A
llzeit

Z
u

U
nfassbarem

B
ereites

I
ndividuum



Hotel & Restaurant Schwanen
Familie Wetzels
Bei der Martinskirche 10
72555 Metzingen

T +49 7123-946 0
F +49 7123-946 100
info@schwanen-metzingen.de
www.schwanen-metzingen.de

Inhaltsverzeichnis

Familie Wetzel.....	Seite 3
Das Hotel.....	Seite 6
Das Restaurant	Seite 8
Das Mezzo	Seite 10
Der Garten	Seite 13
Tagungen	Seite 14
Catering	Seite 17
Ausbildung zum/r Koch/Köchin	Seite 18
Ausbildung zum/r Restaurantfachmann/frau	Seite 20
Ausbildung zum/r Hotelfachmann/frau	Seite 22
Ausbildung zum/r Hotelfachmann/frau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement	Seite 24
Duales Studium „BWL – Hotel- und Gastronomiemanagement“	Seite 26
Praktikum	Seite 28
Was wir Dir bieten können	Seite 28

Familie Wetzel

Dieter Wetzel

Dieter Wetzel ist Gründungsmitglied von „Schmeck den Süden BaWü“, stellvertretender Vorsitzender für Hotellerie und Tourismus im DeHoGa BaWü, Gründungsmitglied der Biosphärengastgeber und Mitglied der Meistervereinigung BaWü sowie jüngster Küchenmeister Deutschlands.



Anna-Maria Wetzel

Die Seele des Hauses kümmert sich hauptverantwortlich um den persönlichen Gastkontakt im Restaurant und bei hausinternen Feiern, wie z.B. Geburtstage, Firmenevents, Taufen, Hochzeiten, Konfirmationen etc. Anna-Maria Wetzel hat ihre Lehre zur Hotelfachfrau im Kurhotel Mitteltal absolviert.





Tim Wetzel

Hat sich schon in jungen Jahren für die Gastronomie entschieden. Nach einer Ausbildung im Bayrischen Hof in München und anschließenden Jahren im Mandarin Oriental sowohl in München als auch in Kuala Lumpur entschied er sich zu einem Studium Hotelmanagement in der Hotelschule César Ritz in der Schweiz. Tim Wetzel ist zusammen mit Dieter Wetzel seit 2012 Geschäftsführer unseres Hotels.



Anja Wetzel

Nach ihrem Studium in Advertising and Marketing Communications in England verantwortet Anja Wetzel nun die Marketing-Kommunikation online und offline sowie den kompletten Catering- und Eventbereich außer Haus. Hier soll zu jedem Event die passende Location gefunden werden, sodass Anlass, Präsentation der Speisen und Ablauf eine stimmige Symbiose ergeben und nicht zuletzt den ganz eigenen Charakter des Kunden widerspiegeln.



Dirk Siemsen

Dirk Siemsen

Nach vielen Jahren als Interimsmanager im Bereich Personal und Organisation für Wirtschaftsunternehmen der Industrie, hat Herr Siemsen zusammen mit verschiedenen Regierungspräsidien und Ministerien, am Aufbau von Asyleinrichtungen gearbeitet. Herr Siemsen hat sich über den zweiten Bildungsweg als Psychologischer Berater und Personalleiter legitimiert und ist durch jahrzehntelanger Erfahrung unter anderem, für folgende Bereiche in unserem Hause zuständig: Weiterbildungsmöglichkeiten, Fragen zu Gehalt und Urlaub, Thematiken in der Ausbildung, ob im schulischen- oder auch im betrieblichen Bereich.



Rocky und Monty

Obwohl Rocky und Monty ein Hundeleben haben, ist es eine große Verantwortung, tagtäglich Wachhund für 4 Gebäude, 75 Mitarbeiter, 72 Zimmer, 7 Eventräume, ein Restaurant, eine Bar etc. zu sein. Aber ... man macht's ja gern!

Das Hotel

Seit Jahrzehnten Inbegriff außergewöhnlicher Gastlichkeit, in dem sich die Welt der Schwäbischen Alb und des Biosphärengebietes Schwäbische Alb widerspiegelt – genau das ist der Schwanen.

Dank der unschlagbaren Lage inmitten der Outlet-City Metzingen erwartet unsere Gäste Fabrikverkäufe der weltbesten Modedesigner direkt vor der Haustüre. Unser Hotel-Restaurant ist ein Ort, der Modernität mit Tradition auf die stilvollste Art verbindet und eine einzigartige Kombination aus regionaler Verwurzelung und Weltoffenheit schafft.

Öffnungszeiten Hotel

06:00 - 01:00 Uhr, Kein Ruhetag

Leitung

Familie Wetzels

4 HÄ
US
ER

Hotel
Bar-Bistro

72 individuell
eingerichtete
Designerzimmer

6 Tagungsräume
von 6 bis 100
Personen

Gartenwirt-
schaft

1
Gewölbekeller

1
Festsaal



Das Restaurant

Hinter dem weit über die Grenzen der Region hinaus bekannten „Schwanen“ verbirgt sich sowohl ein 4-Sterne-Hotel, erschaffen aus einer Symbiose aus Tradition und Moderne, als auch ein Restaurant mit einer mehrfach zertifizierten und ausgezeichneten Küche. Ob sich diese schwäbisch-traditionell zeigt oder spielerisch Gerichte von neuem kulinarischem Verständnis auf den Teller zaubert, obliegt der Auswahl des Gastes selbst. Das internationale Küchenteam versteht es, weltoffen, feinfühlig und fachkompetent dem Anspruch vielerlei Gäste gerecht zu werden.

Sprachen der Speisekarte

Deutsch, Englisch, Französisch, Russisch, Chinesisch

Events

Gänsekulinarium, Silvester, Kriminaldinner, Magier-Dinner, Gruseldinner, Heiliger Morgen

Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Samstag: 12:00 - 14:00 Uhr / 18:00 - 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 12:00 - 14:00 Uhr / 17:30 - 21:00 Uhr

Leitung

Tim Wetzel





Interieur:

- Begehrer Weinklimaschränk
- Boden aus massiven Eichendielen
- 5 m langer Tisch aus einem Walnussbaumstamm
- 9 m langes Panoramabild der Schwäbischen Alb

Gästezahl:

- Platz für ca . 90 Gäste
- 3 verschiedene Themennischen:
 - Gerber: Platz für 8 bis 12 Personen
 - Kelternstüble: Platz für 6 bis 10 Personen
 - Schäferecke: Platz für 4 bis 6 Personen

Das Mezzo

Unsere Bar ist mehr als nur eine Hotel-Bar. Hier werden alle wichtigen Sport-Ereignisse live übertragen und Hotelgäste sowie Gäste von auswärts schätzen die gesellige Atmosphäre eines Bistros und das kosmopolitische Ambiente einer internationalen Cocktailbar.

Sprachen der Speisekarte

Deutsch, Englisch

Öffnungszeiten Mezzo

Montag bis Samstag: 15:00 - 01:00 Uhr

Sonn- und Feiertage: während der Winterzeit geschlossen

Barchef

Manuel Jetter

Interieur:

- Amerikanischer Pub-Style gekreuzt mit hochwertigen Materialien

Gästezahl:

- Sitzplätze für ca. 80 Gäste
- Weitere Plätze an der Bar





Der Garten

Sobald die ersten warmen Sonnenstrahlen übers Land ziehen, öffnet unser Gartenrestaurant. Neben dem einerseits urig-gemütlichen und andererseits modern interpretierten Design ist es der Klang fröhlicher Unterhaltungen, die zusammen mit dem leichten Rauschen der Kastanienbäume und dem Aufploppen feiner Sommerweine eine Melodie aus Heimatgefühl und Weltverbundenheit schaffen

Öffnungszeiten Garten

Analog Restaurant in den warmen Monaten

Interieur:

- Natursteinboden
- Quietschbunte Chillout-Sessel
- Edle Biertischgarnituren
- Überdachter Lounge-Bereich mit Fellen und Wärmelampen für die kältere Zeit

Gästezahl:

- Platz für 150 Gäste
- Weitere Plätze im Lounge-Bereich



Tagungen

Der „Schwanen“ gehört zu den „Besten Tagungshotels Deutschlands“ und „Tagungshotels zum Wohlfühlen“. Wir bieten ein hoch professionelles Umfeld für eine ganz individuelle Welt des Lernens. Unser neuer Tagungsraum „WORK.SHOP“ wird Mitte 2019 fertig gebaut sein. Der Raum selbst bricht festgefahrene und bekannte Stati Quo der Tagungsbranche auf. Farblich bunte und perfekt aufeinander abgestimmte Designelemente regen nicht nur die Phantasie und Aufmerksamkeit an, sondern verbinden Design und Funktion in höchstem Maße.

Das Obergeschoss wird durch zwei Stegs mit den Hauptgebäuden verbunden sein. Auf einer Seite bedeutet dies, dass man direkt auf unserer neu gebauten Skylounge im 3 Stock ankommt. Hier kann man easy einen Sundowner über den Dächern Metzingen genießen.

Leitung

Amantina Aliu und Brigitte Schwald





Catering

Unser Cateringservice ist der Place-to-be für junge Leute in unserem Haus. Caterings sind spannend, abwechslungsreich, komplex und kreativ zugleich und machen mit unserem coolen Team auch immer jede Menge Spaß!

Leitung

Anja Wetzel
Marie Gelinek

Gäste:

- Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage, Taufen etc.

Orte:

- Überall!
- An über 50 Locations in der Region (Schlösser, Burgen, Gärtnereien, Scheunen etc.)
- Oder bei unseren Gästen zu Hause

Inhalt:

- Alles Mögliche!!
- Nur Fingerfood bis hin zu all round Eventmanagement
- Abgefahrene Themenbüffets
- Klassische Menüs



Ausbildung / zum/r Koch/Köchin

Du arbeitest gerne mit allen Sinnen? Deinem Tastsinn, Deinem Geschmackssinn, Deinem Geruchssinn? Du bist kreativ und hast Freude an echten und frischen Produkten aus unserer Region? Dann solltest Du Dir überlegen, ob Du Dein Hobby zum Beruf machen möchtest. Köche organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, erstellen Speisepläne, kaufen Ware ein und zaubern verschiedenste kulinarische Kreationen. In unserem Haus kochst Du sowohl regional für Restaurantgäste als auch leichte und gesunde Gerichte für Tagungsgäste, Themenbuffets oder Galamenüs für das Catering und coole internationale Snacks im Bistro.

Voraussetzung:

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Mit Gymnasialabschluss bieten wir sogar die Ausbildung mit Zusatzqualifikation Küchenmanagement an

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre

Ausbildungsbeginn:

- Immer im September
- Oder nach Vereinbarung

Ausbildungsstationen:

- Alle Stationen in der Küche
- Auch Einblicke in die Bereiche Service, Stewarding und Catering

Berufsschule:

Immer im Blockunterricht an der Gewerblichen Schule in Hechingen und in der Landesberufsschule in Bad Überkingen.

Ausbildungsvergütung:

1. Jahr: 900,00 € Brutto

2. Jahr: 1.050,00 € Brutto

3. Jahr: 1.050,00 € Brutto

Hendrik



Interview:

Ich kam zu meiner Ausbildung als Koch durch Praktika in unterschiedlichen gastronomischen Betrieben wie dem Hotel-Restaurant Schwanen. Nachdem ich dieses abgeschlossen hatte, entschied ich mich dazu, auch meine Lehre im Schwanen anzufangen. Mich hatten der Teamgeist und die Liebe zu den Produkten, die meine zukünftigen Kollegen mir vorlebten, und auch die hervorragenden Ausbilder überzeugt. Mein Ziel war es, so viel wie möglich zu lernen, was sehr gut funktionierte. Ich wurde in meiner dreijährigen Lehrzeit auf den unterschiedlichsten Positionen in der Küche unterwiesen und ausgebildet. Damals wie heute hatte ich großen Spaß in der warmen Küche, da ich viel von meinen älteren und erfahreneren Kollegen lernen konnte. Zu meinen

Aufgaben gehörte die Vorbereitung und Unterstützung der unterschiedlichen Posten in der Küche, aber auch das Putzen, welches, ob Auszubildender oder ausgelernter Koch, zu den täglichen Aufgaben gehört. Ich durfte aber auch während meiner Ausbildung in der spannenden Cateringabteilung mitwirken, was mir bis heute sehr viel Spaß macht. Das Arbeitsklima in der Küche war während meiner Lehrzeit perfekt und ich kam immer mit meinen Kollegen und Vorgesetzten klar. Mein Ziel nach der Ausbildung war noch im Betrieb zu bleiben, um noch mehr Erfahrung zu sammeln und die Weiterbildungen zu genießen, die mir im Unternehmen angeboten wurden.

Ausbildung / zum/r Restaurantfachmann/frau

„Man muss Menschen mögen“ ist unser Leitsatz. Du hast Freude am Arbeiten mit Menschen aus verschiedensten Kulturen, und ein Grunddienstleistungsgefühl liegt Dir im Blut? Dann denk doch mal über eine Ausbildung zum/r Restaurantfachmann/frau nach. Das beinhaltet nicht nur das Bedienen von Gästen in unserem Restaurant, sondern auch an der Hotelbar, in der Gartenwirtschaft, auf Events und bei Tagungen und Banketts.

Voraussetzung:

- Mindestens Realschulabschluss
- Mit Gymnasialabschluss bieten wir sogar die Ausbildung mit Zusatzqualifikation Restaurantmanagement an

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre

Ausbildungsbeginn:

- Immer im September
- Oder nach Vereinbarung

Ausbildungsstationen:

- Alle Stationen im Service: Restaurant, Bistro Mezzo, Gartenwirtschaft, Bankett und Catering
- Zusätzlich in den Bereichen Küche und Stewarding

Berufsschule:

Immer im Blockunterricht an der Gewerblichen Schule in Hechingen und in der Landesberufsschule in Bad Überkingen.

Ausbildungsvergütung:

1. Jahr: 900,00 € Brutto

2. Jahr: 1.050,00 € Brutto

3. Jahr: 1.050,00 € Brutto

Seline



Interview:

Schon zu Beginn der 10. Klasse wusste ich, dass ich nach der Schule ins Berufsleben einsteigen möchte.

Ich war nie der Typ, der gerne still saß und sich nur mit einer Sache beschäftigt. Ich wollte einen vielseitigen und aktiven Beruf. Und Restaurantfachfrau vereint all dies.

Mein größtes Problem war jedoch, dass kein Betrieb eine 16-Jährige angenommen hat – bis ich vom Hotel Schwanen die Zusage für eine Ausbildung erhielt und meinen Lehrvertrag unterschreiben durfte.

Der Beruf ist viel mehr als nur „das Schnitzel zum Gast tragen“. Man lernt nicht nur die unterschiedlichsten Menschentypen kennen und wie man mit ihnen umgeht, sondern man lernt auch die verschiedens-

ten Gerichte und Getränke kennen. Außerdem erhält man Einblicke darüber, was zu „ins Restaurant essen gehen“ dazugehört, was man als Gast nicht sehen kann. Dass viel mehr hinter dem Begriff Gastronomie steckt, als man denkt. Man schätzt Details mehr und vor allem wird einem bewusst, was es heißt, Teil eines Teams zu sein. Funktioniert ein Teammitglied in der Reihe nicht, funktioniert das ganze Team nicht. Seit dem Beginn meiner Ausbildung sehe ich vieles in der Welt aus einem anderen Blickwinkel und merke, wie es sich anfühlt, sich komplett auf sein Team verlassen zu können.



Ausbildung / zum/r Hotelfachmann/frau

Du hast Lust daran, ein Allround-Talent in Sachen Hotellerie zu sein? Du könntest Dir vorstellen, einmal das Housekeeping oder den Empfang zu leiten, das Restaurant oder Tagungen und Events zu organisieren? Dann ist eine Ausbildung zum Hotelfachmann genau das Richtige. In den einzelnen Abteilungen kannst Du selbst herausfinden, wo Deine Stärken und Schwächen liegen und Dich später in die gewünschte Richtung weiterentwickeln.

Voraussetzung:

- Mindestens Realschulabschluss
- Mit Gymnasialabschluss bieten wir sogar die Ausbildung mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement an

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre

Ausbildungsbeginn:

- Immer im September
- Oder nach Vereinbarung

Ausbildungsstationen:

- Alle Stationen im Hotel: Service, Housekeeping, Rezeption, Bankett und Catering
- Zusätzlich in den Bereichen Küche und Stewarding

Berufsschule:

Immer im Blockunterricht an der Gewerblichen Schule in Hechingen und in der Landesberufsschule in Bad Überkingen.

Ausbildungsvergütung:

1. Jahr: 900,00 € Brutto

2. Jahr: 1.050,00 € Brutto

3. Jahr: 1.050,00 € Brutto

Amantina



Interview:

Ich habe zuerst mit einem Jahrespraktikum gestartet, um zu sehen, ob der Beruf wirklich etwas für mich ist. Somit blieb mir immer die Option offen, doch einen anderen Berufsweg einzuschlagen. Nach einem Jahr war ich mir sicher, dass Hotelfachfrau der Beruf ist, den ich ausüben möchte. Ich habe mich dann gleich auch in dem Hotel beworben, in dem ich mein Jahrespraktikum absolviert hatte, nämlich hier im Schwanen. Daraufhin habe ich schnell eine Zusage bekommen und war bereit für die nächsten drei Ausbildungsjahre.

Ich habe in diesen Lehrjahren viel lernen können und mir wurde klar, dass die Gastronomie genau mein Traum ist. Der Vorteil bei dieser Ausbildung ist, dass man schon im Betrieb das praktische Wissen in das theoretische in der Berufsschule umsetzen kann, und somit werden einem auch keine Steine in dem Weg gelegt, wenn man es wirklich möchte.

Nach meiner Ausbildung habe ich beschlossen, in dem Beruf tätig zu

werden, und ich blieb weiterhin in dem Hotel, in dem ich meine Vorliebe entdeckt hatte.

Nach dem Einstieg in das Berufsleben wurde mir nochmals genauer klar, dass ich weiterhin meinen Traum ausleben wollte. Ich habe seit letztem Jahr auch eine Weiterbildung zur Ausbilderin gemacht, um anderen mein Gefühl und Wissen weitergeben zu können.

Organisationstalent und Teamfähigkeit sind meiner Meinung nach das Wichtigste für diesen Job. Wir müssen alle sehr flexibel sein, denn kein Tag ist wie der andere, und es kann immer Änderungen geben, auch sehr kurzfristig. Dies muss man zu organisieren wissen. Ebenso ist im Team arbeiten das A und O. Denn alleine schafft man das meiste nie! Alle müssen an einem Strang ziehen und zusammenhalten. So kommen dann alle ans Ziel. Ich würde jedem empfehlen, zuerst ein Praktikum zu absolvieren, um zu schauen, ob es was für einen ist oder nicht. Wenn schon das erste Praktikum nicht überzeugend gewesen ist, sollte man sich vor einem zweiten nicht scheuen, um die Unterschiede zu erkennen.

Ausbildung / zum/r Hotelfachmann/frau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement

Du hast Lust daran, ein Allround-Talent in Sachen Hotellerie zu sein? Du könntest Dir vorstellen, einmal das Housekeeping oder den Empfang zu leiten, das Restaurant oder Tagungen und Events? Dann ist eine Ausbildung zum/r Hotelfachmann/frau genau das Richtige. Mit einer Zusatzqualifikation lernst Du das übergeordnete Management von Hotellerie, Küche, Verwaltung, Restaurant, Tagungen und Events sowie Housekeeping kennen.

Voraussetzung:

- Abitur

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre

Ausbildungsbeginn:

- Immer im September

Ausbildungsstationen:

- Alle Stationen im Hotel: Service, Housekeeping, Rezeption, Bankett und Catering
- Zusätzlich in den Bereichen Küche und Stewarding

Berufsschule:

Immer im Blockunterricht in der Landesberufsschule in Bad Überkingen.

Ausbildungsvergütung:

1. Jahr: 900,00 € Brutto

2. Jahr: 1.050,00 € Brutto

3. Jahr: 1.050,00 € Brutto

Nadja



Interview:

Meine Ausbildung als Hotelfachfrau würde ich so beschreiben: „überraschend anders“, so auch der Slogan des Schwanen. Jeden Tag lerne ich die verschiedensten Gäste kennen. Ich kann sie von der Begrüßung an der Rezeption über ein Abendessen im Restaurant bis hin zu ihren Zimmerwünschen begleiten, um ihren Aufenthalt so schön wie möglich zu gestalten.

Der Umgang mit dem Gast steht im Vordergrund, aber das Kennenlernen der diversen Arbeiten hinter den Kulissen ist genau so spannend. Jede Abteilung ist im Grunde eine Station für sich, dennoch ist die Zu-

sammenarbeit ungemein wichtig. So lerne ich an der Rezeption die Planung einer Veranstaltung und die Absprache mit den Gästen kennen. Im Service folgt dann die Ausführung der Veranstaltung. Auch Zimmer im Housekeeping zu kontrollieren ist Teil unserer Arbeit. Auf der Schule sich Kenntnisse anzueignen, diese dann im Hotel ausüben zu dürfen und Erfahrungen mit Gästen und Kollegen zu machen, macht die Ausbildung attraktiv

.

Duales Studium / „BWL – Hotel- und Gastronomiemanagement“

Du möchtest Dich auf eine große Karriere in der Hotelbranche vorbereiten? Hierfür ist ein duales Studium der ideale Weg. Es verknüpft gezielt betriebswirtschaftliche Kompetenzen mit den im Hotel gefragten Arbeitsabläufen und bereitet Dich auf eine steile Karriere in der Hotellerie vor.

Voraussetzung:

- Abitur

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre

Ausbildungsbeginn:

- Immer im Oktober

Ausbildungsstationen:

- Alle Stationen im Hotel: Service, Housekeeping, Rezeption, Bankett und Catering

Berufsschule:

Immer halbjährlich im Wechsel betrieblicher Teil und schulischer Teil.

Ausbildungsvergütung:

1. Jahr: 900,00 € Brutto

2. Jahr: 1.050,00 € Brutto

3. Jahr: 1.050,00 € Brutto

Denise



Interview:

Das BWL-Studium ist sehr abwechslungsreich, da es jeweils in einen sechsmonatigen Theorie- und einen sechsmonatigen Praxisteil unterteilt ist. Durch dieses Wechseln kann man das jeweils Gelernte in den anderen Phasen gut einsetzen. In der Praxis durchläuft man die unterschiedlichen Bereiche, die ein Hotel zu bieten hat, und hat somit die Möglichkeit, den für sich am besten passenden Bereich zu finden. In den Vorlesungen werden die Schwerpunkte vor allem auf die Tourismus- und die Hotelbranche gesetzt, wodurch man das Gelernte auch gleich wieder in seinem Betrieb umsetzen kann. Während der Praxis-

phasen hat mir am meisten gefallen, dass man immer für den Gast arbeitet und ihm den Aufenthalt so schön wie möglich gestalten will. Auch die Veranstaltungen, die bei uns im Hotel stattfinden, sind immer wieder etwas Neues, da nicht jede gleich ist. Da das Hotel nicht allzu groß ist, macht das Arbeiten im Team sehr viel Spaß, da wir wie eine kleine „Familie“ sind und man jeden kennt.



Praktikum

Freiwilliges oder Pflichtpraktikum

Während eines Praktikums bekommst Du entweder Einblicke in die unterschiedlichen Bereiche oder Du kannst Dich auf einen Bereich spezialisieren – ganz wie Du magst und wie es Dir hilfreich ist. Möglichkeiten hierbei wären der Service, die Küche, das Housekeeping, die Rezeption, die Bar etc. Ein Praktikant darf nur Kaffee kochen? Bei uns nicht – wir freuen uns auf Deine Mitarbeit und möchten Dir die Zeit so angenehm und realistisch wie möglich gestalten, damit Du Lust darauf bekommst, Dich im Anschluss bei uns ausbilden zu lassen.

Entgeltliches studienbegleitendes Praktikum

Willst Du ein Praktikum für längere Zeit machen – z.B. als Vorbereitung für Dein Studium –, werden wir Dich selbstverständlich auch entsprechend entlohnen.

Was wir Dir bieten können

Karriere machen

Viele unsere ehemaligen Azubis sind mit einer steilen Karriere durchgestartet, sei es bei uns im Haus oder in anderen Häusern dieser Welt – und das über die Gastronomiebranche hinaus! Mit einer Ausbildung in der Gastronomie legst Du den perfekten Grundstein, um in jedem Dienstleistungsgewerbe einen Fuß in der Tür zu haben.

Umfangreiche, persönliche Betreuung

Unsere Auszubildenden werden in vielerlei Hinsicht betreut: einerseits durch unsere quirlige und extrem kompetente Personalleitung Nadine Harant, andererseits durch unsere einfühlsamen und erfahrenen Führungskräfte in jeder Abteilung und zusätzlich noch durch Azubi-Sprecher und persönliche Azubi-Mentoren! All diese Menschen helfen Dir, Dich Stück für Stück an Deine neue Aufgabe heranzuführen und Dich optimal auf die bevorstehenden Prüfungen vorzubereiten.

Schulungen, Seminare und Weiterbildungen

Um Dich optimal auf die spätere Berufswelt vorzubereiten, bieten wir außerhalb Deiner „normalen“ Ausbildung noch spezielle innerbetriebliche Schulungen an. Hierbei unterstützen uns unsere Ausbilder vom Betrieb – oder wir holen externe Spezialisten, um Dich auch über den Tellerrand hinaus zu schulen. Neben Ausflügen, die wir bei unseren Partnern und Lieferanten abhalten, geben wir Dir auch die Möglichkeit zu Seminaren außer Haus; lass uns wissen, was Dich interessiert!

Auslandsaufenthalt

Wir bieten Dir ebenfalls die Möglichkeit, Dich in gastronomischen Betrieben „around the world“ weiterzubilden. Hierfür waren unsere Azubis schon in Wien, in London, in der Schweiz, in Südafrika etc. Wir freuen uns sehr, wenn Du Deine Erfahrungen dann mit anderen Azubis teilst!

Vermittlungsprovision

Für die Vermittlung weiterer Azubi-Kollegen oder festangestellter Mitarbeiter und vor allem Führungskräfte bezahlen wir Dir eine Provision.

Wenn wir eins können, dann alles!

Gastronomie querbeet! Durch unsere fünf Betriebsbereiche (Hotel, Restaurant, Tagungen und Banketts, Catering, Mezzo) bekommst Du Einblicke in alle Bereiche der Gastronomie. So bist Du optimal aufgestellt, ganz gleich, wie Du Dich später spezialisieren möchtest. Und langweilig wird's auch nie ;-)

Der gährende Gasthof

Wenn wir eines nicht sind, dann eingestaubt! Extrem viele Gastronomien überleben den Generationswechsel nicht, weil es an Unternehmertum, Innovation und kreativem Denken fehlt. Eines können wir Dir garantieren: Hier bist Du auf der anderen Seite der Macht! Kaum ein Betrieb in der Region hinterfragt sich so detailliert, erfindet sich so oft neu, verbessert, erweitert, modernisiert sich. Komm zu uns, sei ein Teil unserer Ideenfabrik!

Weihnachtsfeier und Co.

Mindestens einmal im Jahr hauen wir gemeinsam auf den Putz. Das ist der einzige Tag im Jahr, an dem unser Haus geschlossen ist. Nämlich dann, wenn wir selbst einmal unsere besten Gäste sind! Hier richten wir uns ganz nach den Wünschen unserer Mitarbeiter und haben stets unvergessliche Abende miteinander.







Hotel & Restaurant Schwanen
Familie Wetzel
Bei der Martinskirche 10
72555 Metzingen

T +49 7123-946 0
F +49 7123-946 100
info@schwanen-metzingen.de
www.schwanen-metzingen.de

