

Fallerhof

Hausen



Unsere Ausbildungsberufe



Hotel & Restaurant
Gästehaus vis à vis & Ferien-Appartementhaus

Eventsaal für 20 – 70 Personen
Eventhalle für 70 – 280 Personen

Partyservice für 20 – 1000 Personen

Trainingslager

www.fallerhof.de

Das sind wir

Aus der Region und für die Region.

Wir verpflichten uns als verantwortungsbewusster Arbeitgeber für einen fairen und guten Umgang untereinander. Wir sind uns unserer sozialen Verantwortung gegenüber unseren Mitmenschen, Mitarbeitern, Lieferanten, Gästen und dem Ort bewusst.

Durch unsere Leidenschaft sind wir für unsere Gäste und Mitarbeiter mit Weitsicht da.

Unseres ökologischen Fußabdrucks sind wir uns bewusst. Daher produzieren wir mit unserer Photovoltaikanlage teilweise unseren Strom selbst, den übrigen beziehen wir aus regenerativen Quellen.

Unsere Lieferanten kommen größtenteils aus der Region und haben ähnliche Werte wie wir: Bescheidenheit, Demut, Nachhaltigkeit, Familienbewusstsein und Regionalität.

Hausen an der Möhlin ist seit über 60 Jahren ein Anlaufpunkt für Menschen aus nah und fern, dies leben wir in nun dritter Generation.

Für uns ist die Welt das Zuhause und wir haben keinen Platz für Rassismus und Diskriminierung. Weltoffenheit und Traditionsbewusstsein sind für uns keine Gegensätze.

Wir begegnen uns auf Augenhöhe und sind gerne per Du. Durch unseren Mut, Pioniergeist, Selbstbewusstsein und Leidenschaft sind wir gegenüber unseren Mitbewerbern einen Schritt voraus.

Ausbildung Koch/Köchin



Für die Ausbildung ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben.

Mit einem guten Hauptschulabschluss hast Du allerdings bessere Chancen. Darüber hinaus musst Du einen guten Geschmacks- und Geruchssinn haben. Außerdem solltest Du sowohl psychisch als auch körperlich belastbar sein.

Ein gewisses Organisationstalent und die Fähigkeit, im Team arbeiten zu können, dürfen außerdem auch nicht fehlen. Zudem verschaffen Dir diese Qualitäten zusätzliche Bonuspunkte: eine schnelle und sorgfältige Arbeitsweise, Rechenfertigkeit, Fingerfertigkeit, Kreativität, gutes Gedächtnis, Sorgfalt und gute mündliche Kommunikationsfähigkeiten.

Die Ausbildung zum Koch ist eine duale Ausbildung. Du besuchst also eine Berufsschule und arbeitest in einem Ausbildungsbetrieb. In der Berufsschule lernst Du alles über die Küche und den Service. Außerdem werden Dir die wichtigsten Grundlagen des Kochens beigebracht. Du lernst nicht nur regionale Rezepte kennen, sondern auch die ausländische Küche. Schon während der Ausbildung zum Koch kannst Du eigene Ideen einbringen und umsetzen. Das erlernte Wissen aus der Schule darfst Du dann in Deinem Ausbildungsbetrieb direkt anwenden.

Vergütung richtet sich nach Bundesland und Tarifvertrag.

1. Lehrjahr € 900,-- im Monat (brutto)
2. Lehrjahr € 1050,-- im Monat (brutto)
3. Lehrjahr € 1150,-- im Monat (brutto)

Das sind Deine Aufgaben als Koch/Köchin:

- Fachwissen parat haben, z. B. über Ernährungsregeln oder Hygienevorschriften
- Lebensmittel fachgerecht lagern und zubereiten
- Gäste beraten und betreuen
- Preise für Speisen, Getränke und Menüs kalkulieren
- Speisen kreativ und fachmännisch anrichten
- Menüfolgen planen
- Speisen und Menüs kreieren
- Lieferanten auswählen und Lebensmittel beschaffen (Einkauf)

Das bietet Dir der Beruf:

- jede Menge Abwechslung und kreative Freiheit
- Sicherheit für die Zukunft
- vielseitige Karrierechancen z. B. im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff
- selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Teamwork
- Fachwissen über Lebensmittel und deren Verarbeitung

Weitere Informationen zu allen Ausbildungsberufen im Gastgewerbe findest Du unter: www.dehoga.de

Unser Stammhaus mit Restaurant



7 Tage die Woche ab 6:00 Uhr reichhaltiges Frühstücks-Buffet.
Bis 21:30 Uhr ganztägig badische & internationale, warme Gerichte.
Gartenterrasse, klimatisierte Gasträume, Lobby, behindertenfreundlicher
Zugang und Toilette, Weinschrank, Wintergarten & Laube.



Hotel & Gästehaus & Ferien-Appartementhaus

70 Zimmer verschiedener Kategorien.
Behindertenfreundliche & klimatisierte Zimmer.
Tiefgarage, Lift, Fitnessraum, Infratotkabine & Sauna im Gästehaus.
Komplett eingerichtete Apartments & Ferienwohnungen im Ferienhaus.

Ausbildung Hotelfachmann/-frau



Als Hotelfachmann/-frau bist du für weitaus mehr zuständig, als freundlich die Wünsche deiner Gäste zu erfüllen. Neben deinen Tätigkeiten im Bereich Service, kennst du dich bestens mit Hygienevorschriften aus, hilfst in der Küche mit oder bist für die Büroorganisation und -kommunikation zuständig.

Was deinen konkreten Arbeitsplatz angeht, sieht der von Tag zu Tag anders aus. Ob am Empfang, auf den Zimmern, dem hoteleigenen Restaurant oder dem Verwaltungsbüro: Gebraucht wirst du fast überall. Die Ausbildung als Hotelfachmann/-frau zählt zu den Berufsfeldern Dienstleistung, Service, Tourismus und Hotel.

Die besten Chancen für einen Ausbildungsplatz hast du mit einem Realschulabschluss.

Du solltest gute Noten in Mathematik, Deutsch, Wirtschaft und Fremdsprachen haben.

Vergütung richtet sich nach Bundesland und Tarifvertrag.

1. Lehrjahr € 900,-- im Monat (brutto)
2. 2. Lehrjahr € 1050,-- im Monat (brutto)
3. 3. Lehrjahr € 1150,-- im Monat (brutto)

Zusammengefasst sind Deine Aufgaben als Hotelfachmann/-frau:

- an der Hotelrezeption Gäste empfangen und beraten
- ausländischen Gästen auf Englisch weiterhelfen
- Gäste während ihres gesamten Hotelaufenthalts betreuen
- das Hotel und seine Events vermarkten (Marketing)
- Werbung für das Hotel machen
- im Restaurant Speisen und Getränke verkaufen und servieren
- Angebote und Rechnungen erstellen und die Hotelkasse führen
- Events managen
- Gästezimmer vorbereiten und checken
- Personaleinsätze planen

Das bietet Dir der Beruf:

- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Sicherheit für die Zukunft
- selbstständiges und flexibles Arbeiten
- Arbeiten in einem Wohlfühl-Umfeld
- jede Menge Abwechslung
- vielseitige Karrierechancen z. B. im Ausland oder im Hotelmanagement

Weitere Informationen zu allen Ausbildungsberufen im Gastgewerbe findest Du unter: www.dehoga.de

Restaurantfachmann/-frau

Du bist kommunikativ, organisierst gerne Events und legst Wert auf gutes Benehmen?

Das sind Deine Aufgaben als Restaurantfachmann/-frau:

- Gäste empfangen und individuell betreuen
- Events planen, organisieren und umsetzen
- Gäste bei der Planung von Events beraten und Angebote erstellen
- an der Bar Getränke zubereiten
- Gäste zu Speisen und Getränken beraten
- Speisen und Getränke präsentieren, servieren und verkaufen
- Ggf. Speisen und Getränke am Tisch des Gastes zubereiten
- Serviceabläufe eigenverantwortlich organisieren
- Abrechnungen erstellen

Das bietet Dir der Beruf:

- jede Menge Abwechslung
- Teamwork
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Menschen
- Know-how über Trends in der Gastronomie
- Gastgeberqualitäten
- selbstständiges und flexibles Arbeiten
- vielseitige Karrierechancen z. B. im Ausland
- Sicherheit für die Zukunft

Vergütung richtet sich nach Bundesland und Tarifvertrag.

Weitere Informationen zu allen Ausbildungsberufen im Gastgewerbe findest Du unter: www.dehoga.de

Unser Partyservice Fallerhof-on-Tour

Wir sind perfekt ausgestattet und können neben einem schönen Menü auch einen Komplett-Partyservice anbieten. Die Gäste sagen uns, wie sie Ihre Feier gestalten möchten & was sie ihren Gästen anbieten möchten.

In unserer Extra-Mappe haben wir schöne Vorschläge zusammengestellt. Gerne kann sich der Gast mit Hilfe dieser Empfehlungen sein Menü selbst zusammenstellen. Oder aber er nennt uns sein Preisbudget & wir stellen gerne ein Menü zusammen, welches den Vorstellungen entspricht.



Unser Eventsaal Fallerhof

Unser Eventsaal verfügt über moderne Lichttechnik, einen Beamer mit Leinwand, WLAN und Musikboxen. Der Raum ist ca. 100 qm groß und bietet Ihnen somit die perfekte Größe für Seminare, Tagungen, Hochzeiten und Veranstaltungen von 20 – 70 Personen. Ein modernes Lichtkonzept sorgt für das ideale Ambiente, bodentiefe Fenster sorgen für lichtdurchflutete Räume und der Innenhof bietet die Möglichkeit mal an der frischen Luft durchzuatmen. Kulinarisch werden Sie von unserer Fallerhof-Küchen-Crew verwöhnt.



Unsere Eventhalle Fallerhof

Unsere Eventhalle bietet Platz für Feierlichkeiten und Veranstaltungen von 70 bis 280 Personen. Die Eventhalle verfügt über eine Lounge, einen Empfangsbereich, Außenbereich, Sektbar, Empore & eine Bühne, sowie eine neue behindertenfreundliche Toilette. Ein Rednerpult, ein Mikrophon, ein Beamer mit Leinwand, sowie eine Musikanlage mit Boxen sind in der Eventhalle ebenfalls vorhanden.





Hotel Fallerhof
Tunibergstraße 2b
79189 Bad Krozingen-Hausen

www.fallerhof.de
info@fallerhof.de
Telefon 07633-4400