



**Informationen über  
Deine Ausbildung  
bei uns im  
Hotel Dirsch**

*Wir freuen uns  
auf Dich!*

**HotelDirsch**



**WELLNESS & SPA RESORT  
NATURPARK ALTMÜHLTAL**



## THIS IS US

Wir sind ein familiengeführtes Hotel  
mitten im Naturpark Altmühltal.

Wir haben 95 Zimmer in den Kategorien  
Einzelzimmer Comfort, Doppelzimmer Comfort,  
Junior Suite Superior, Junior Suite Deluxe  
und eine Suite Deluxe.

Wir sind sowohl ein Tagungshotel  
mit 19 Seminarräumen als auch ein Wellnesshotel  
mit einem 100m<sup>2</sup> Wellnessbereich mit Schwimmbad, Wasserbetten, Saunen, Dampfbäder, etc.

Zusätzlich haben wir einen Hochzeitssaal mit 300 m<sup>2</sup>,  
eine Grillhütte, zwei Kegelbahnen  
und eine Almhütte zum Feiern.

Du willst dir selbst ein Bild von uns machen  
und mehr erfahren?

Dann komm vorbei und lass Dir alles zeigen  
oder schau auf unserer Instagram- ([hotel\\_dirsch](#))  
oder Facebook- Seite ([Hotel Dirsch](#)) vorbei  
und überzeuge Dich selbst!

Hauptstraße 13  
85135 Emsing  
Tel.: 08423/1890  
E-Mail: [info@hotel-dirsch.de](mailto:info@hotel-dirsch.de)

**HotelDirsch**  
★★★★ WELLNESS & SPA RESORT  
NATURPARK ALTMÜHLTAL



Traumberuf:

## **Hotelfachmann/-frau** (m/w/d)

Internationale Businessgäste, die eine Tagung absolvieren, Familien die ihren Sommerurlaub gemeinsam verbringen, verliebte die heiraten oder zwei Menschen auf ihrem ersten Date im Restaurant es gibt viele verschiedene Anlässe, als Gast in ein Hotel zu gehen.  
Was alle gemeinsam haben:  
Du als Hotelfachfrau schenkst ihnen unvergessliche Momente.

*In welchen Bereichen arbeitet ein Hotelfachmann/eine Hotelfachfrau während der Ausbildung?*

- Restaurant
- Küche
- Housekeeping
- Rezeption

*Du solltest Hotelfachmann/-frau werden, wenn ...*

- du einen Schreibtischjob zu langweilig findest und gern Neues ausprobierst.
- du gern im Team und mit Gästen zusammenarbeitest.
- es dir leicht fällt, auch in stressigen Situationen den Gästen ein Lächeln zu schenken.



Traumberuf:

## Koch/Köchin (m/w/d)

Türkises Wasser, weiße Strände,  
tropische Temperaturen oder lieber unberührte Fjorde mit steilen Felswänden und  
wilden Tieren?

Als Koch kann man das alles haben, wenn man auf einem Kreuzfahrtschiff arbeitet.  
Aber auch an Land – und das ist die Regel in diesem Job – geht es fast täglich  
exotisch und abwechslungsreich zu.

Du kochst Spaghetti Bolognese, Nasi Goreng,  
Coq au vin und viele andere Gerichte,  
von denen du bisher noch nie etwas gehört hast.

*Was lernt ein Koch/eine Köchin  
während der Ausbildung?*

- Erstellung von Speiseplänen
- Einkauf von Zutaten
- Lagerung von Zutaten
- Zubereitung von Gerichten
- Showküche
- Anrichtung von Speisen
- Erstellung Arbeitsablaufpläne
- Beaufsichtigung von Mitarbeitern
- Reinigung und aufräumen des Arbeitsplatzes

*Du solltest Koch/Köchin werden, wenn ...*

- es dir Spaß macht mit Lebensmittel zu arbeiten und leckere Kreationen zu zaubern.
- du gern im Team und mit Gästen zusammenarbeitest.
- du gerne auf Ordnung und Organisation achtest.

**DEINE FRAGEN**

**UNSERE  
ANTWORTEN**

***Welche schulischen Voraussetzungen  
benötige ich, um diesen Beruf zu lernen?***

Koch/Köchin:	Hauptschulabschluss, mittlere Reife, oder Abitur
Hotelfachmann/-frau:	Hauptschulabschluss, mittlere Reife, oder Abitur

***Wie lange dauert die Ausbildung?***

In der Regel 3 Jahre  
Im ersten Halbjahr gibt es 2 Tage Schule pro Woche.  
In den restlichen 2,5 Jahren ist es nur noch ein Schultag pro Woche.  
Bei guten Noten und guter Leistung besteht die Möglichkeit,  
die Ausbildung auf 2,5 Jahre zu verkürzen.

***In welche Berufsschule gehe ich, wenn ich  
eine Ausbildung im Hotel Dirsch mache?***

Unsere Berufsschule für Köche und HOFAs ist folgende:

Berufsschule 1  
Adolf-Kolping-Straße  
85049 Ingolstadt

***Wie viel verdiene ich während  
meiner Ausbildung im Hotel Dirsch?***

1. Lehrjahr	795,00	Euro brutto + Zuschläge
2. Lehrjahr	900,00	Euro brutto + Zuschläge
3. Lehrjahr	1010,00	Euro brutto+ Zuschläge

## **Wie sollte ich mich für eine Ausbildung im Hotel Dirsch bewerben?**

Alle Bewerbungsunterlagen kannst du im Hotel abgeben oder an die E-Mail-Adresse [dirsch@hotel-dirsch.de](mailto:dirsch@hotel-dirsch.de) senden.  
Bei einem persönlichen Gespräch und einem Probetag können wir uns dann besser kennenlernen.

## **Wie sind meine Arbeitszeiten?**

Du arbeitest 8 Stunden täglich,  
40 Stunden pro Woche.  
Deine Schulzeit zählt als Arbeitszeit.

Deine Urlaubstage sind wie folgt:

Unter 18 Jahre: 27 Tage/ Lehrjahr  
Über 18 Jahre: 24 Tage/ Lehrjahr

## **Wie viel verdiene ich nach meiner Ausbildung?**

Als Koch/Köchin im 1. Gehilfenjahr  
verdienst du im Monat ca. 2.035 Euro brutto  
plus steuerfreie Zuschläge.  
Im Anschluss ca. 2.718 Euro brutto plus stfr. Zuschläge.

Als Hotelfachmann/-frau im 1. Jahr  
verdienst du im Monat ca. 2.035 Euro brutto  
plus steuerfreie Zuschläge.  
Im Anschluss ca. 2.477 Euro brutto plus stfr. Zuschläge.

## **Zusätzliche Ausbildungen im Hotel Dirsch:**

Duales Studium Hotel- und Eventmanagement

## **Kann ich mich nach meiner Ausbildung noch weiterbilden?**

Selbstverständlich, man lernt nie aus!

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Meisterkurs,  
Fachwirt im Gastgewerbe, geprüfter Gastronom oder Betriebswirt, spezielle Fortbildungen z.B.  
zum Diätkoch, Auslandsaufenthalte, Fachseminare,... ?  
Übrigens sind auch im Hotel Dirsch Weiterbildungen möglich ☺

# BEWIRB DICH NOCH HEUTE!

## **An wen soll ich meine Bewerbungsunterlagen adressieren?**

Hotel Dirsch GmbH  
z.H. Angelika Dirsch  
Hauptstraße 13  
85135 Emsing

## **Was erwartet mich?**

- Dein Aufgabengebiet ist abwechslungsreich
- Unsere Arbeitsatmosphäre ist familiär und unkompliziert
- Im Schnitt hast du jedes 2.-3. Wochenende frei
- Du kannst dich intern und extern weiterbilden
- Wir haben eine 5-Tage-Woche
- Unsere Bezahlung ist tariflich
- Bei uns gibt es eine genaue Zeiterfassung mit Stempeluhr, sowie Überstundenausgleich
- Du erhältst Zuschläge für Sonn- und Feiertage
- Deinen Urlaub kannst du in Abstimmung mit den anderen Mitarbeitenden deiner Abteilung frei planen
- Von uns erhältst du deine Arbeitskleidung
- Auf Wunsch kannst du auch eine Mitarbeiterwohnung oder ein -Zimmer haben
- Bei kooperierenden Hotels kannst du preiswert übernachten
- Auf in unserem Hotel vertriebene Produkte erhältst du Mitarbeiterrabatt
- Bei uns darfst du kreative Ideen einbringen, um unser Unternehmen weiter voran zu treiben
- Du erhältst vermögenswirksame Leistungen
- Während deiner Arbeitszeit erhältst du von uns Getränke und Essen
- Nach deiner erfolgreichen Ausbildung kannst du von uns übernommen werden
- Auch in Krisenzeiten ist dein Arbeitsplatz bei uns sicher!

## **Du hast noch weitere Fragen?**

Gerne kannst du uns jederzeit eine E-Mail schreiben, persönlich anrufen, oder auch vorbei schauen! 😊

*Wir freuen uns auf dich!*