



Von ganzem
Herzen xund

herzkreislauf●●●
zentrum GROSS GERUNGS

Ausbildung zum Servierer im Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs

Xundheitswelt
Von Natur aus
gut für Gesundheit und Wohlbefinden.



www.beste-gesundheit.at

DIE AUSBILDUNG IM ÜBERBLICK

Das Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs hat sich entschlossen, motivierten Damen und Herren eine Ausbildung zum Servierer (w/m) anzubieten. Voraussetzung für die Teilnahme an der Ausbildung ist die Freude am Umgang mit Menschen. Vorerfahrungen bzw. Fachwissen in der Gastronomie sind nicht zwingend erforderlich. Im Zuge der Ausbildung arbeitet man bereits im mehr als 30-köpfigen Service-Team mit, welches aus gelernten Restaurantfachkräften, angelernten Servierern und Restaurantfachkraft-Lehrlingen besteht.

Wer soll angesprochen werden?

Die Ausbildung richtet sich vor allem an Menschen, die auf der Suche nach einem Arbeitsplatz in der Region mit geregelten Dienstzeiten sind und welcher sich gut mit einem Familienleben vereinbaren lässt. Es sollen Damen und Herren angesprochen werden, die sich einer neuen beruflichen Herausforderung stellen möchten und die aufgrund ihrer Persönlichkeit gerne in Kontakt mit anderen Menschen sind - insbesondere Personen, die ein Interesse an der Gastronomie haben, denen aber die Erfahrung bzw. das Fachwissen fehlt.

Was ist das Ziel dieser Ausbildung?

Ziel der Ausbildung ist es, den Auszubildenden innerhalb von sechs Wochen alle grundlegenden Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln, die für das Aufgabengebiet als Servierer im Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs benötigt werden.

Welche inhaltlichen Aspekte umfasst die Ausbildung?

Inhalte der Ausbildung sind vorrangig die Themenbereiche Patienten- und Gästebetreuung, Mise en Place, Servicetätigkeiten sowie Kenntnisse über angebotene Speisen und Getränke. Die genauen Ausbildungsinhalte können im nachfolgend angeführten internen Ausbildungsplan nachgelesen werden.

Die Vorteile auf einem Blick:

Mit Ausbildungsbeginn steht man in einem aktiven Dienstverhältnis mit dem Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs, welches nach positiv absolvierter Ausbildung als Servierer fortgesetzt wird. Die Entlohnung erfolgt nach dem KV für das Hotel- und Gastgewerbe (Lohngruppe 5). Das Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs ist stolz darauf, geregelte Arbeitszeiten, die Möglichkeit einer Teilzeitbeschäftigung sowie diverse Vorteile für Mitarbeiter anbieten zu können. Nähere Informationen dazu sind auf unserer Karrierewebsite unter <https://karriere.herz-kreislauf.at/wir-bieten> zu finden.

INTERNER AUSBILDUNGSPLAN SERVIERER

Nach absolvierter Einschulungs- und Ausbildungsphase von ca. 6 Wochen kann man als Servierer im Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs eingesetzt werden.

SCHWERPUNKT	AUSBILDUNGSINHALTE
Patienten- und Gästebetreuung	<ul style="list-style-type: none"> • Patienten und Gäste empfangen und verabschieden • Gespräche mit Patienten führen und einfache Auskunft geben • Patienten und Gäste über das Speisenangebot, dessen Zusammenstellung und Zubereitungsverfahren informieren • Entgegennahme und Weiterleitung von Anliegen/Beschwerden • Patienten- und Gästebetreuung am Buffet
Mise en Place	<ul style="list-style-type: none"> • Tische tages- und anlassbezogen auf- und umdecken • Gläser und Besteck polieren • Buffet auf- und umbauen • Schank und Restaurant mit Getränken und Serviceutensilien bestücken • Vorbereitungen für das Frühstücksservice durchführen • Reinigung durchführen (richtige Verwendung der Reinigungsmittel, Beachtung der Reinigungspläne)
Service	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen und Getränke unter Anwendung von geeigneten Tragetechiken servieren und abservieren • Buffet auffüllen (Teller und Besteck nachfüllen, Vollständigkeit kontrollieren)
Speisen und Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen- und Getränkeangebot darstellen • Kenntnisse über die angebotenen Kostformen • Kenntnisse über die diversen Allergene • Passende Gläser für die verschiedenen Getränke wählen • Alkoholfreie und alkoholische Getränke zubereiten und in der korrekten Temperatur einschenken • Kaffee und andere Heißgetränke zubereiten
Gastronomische Fachausdrücke	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über einfache gastronomische Fachausdrücke
Hygienestandards und -konzepte	<ul style="list-style-type: none"> • Anwendung der betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte
Teilnahme an Schulungen	<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeiter-Willkommensstunde • Kostformschulung • Allergenschulung • Brandschutzschulung • Alarmschulung • Vortrag „Kardiologische Rehabilitation“ • Unterweisung (Kenntnis der Sicherheitsvorschriften)



Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs

Kreuzberg 310, 3920 Groß Gerungs

Tel.: +43(0)2812-8681-608

Fax: +43(0)2812-8681-300

Mail: bewerbung@herz-kreislauf.at

karriere.herz-kreislauf.at

www.facebook.com/HerzKreislaufZentrumGrossGerungs

Stand: Jänner 2022