

# Ausbildungsbroschüre Konditor/in



Tigerpalast Varieté Theater

Tiger-Gourmetrestaurant

Palastbar-Restaurant

Caféhaus Siesmayer

Gesellschaftshaus Palmengarten

Sehr geehrter Bewerber, sehr geehrte Bewerberin,

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Ausbildung in unserem Haus. Anbei erhalten Sie unsere Ausbildungsbroschüre.

Wir stellen jährlich im August/September Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachfrau/-mann, Konditor/in sowie Veranstaltungskauffrau/-mann und Veranstaltungstechniker/innen sowie in Kooperation mit dem Grandhotel Hessischer Hof im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/frau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement, ein.

Bitte beachten Sie unbedingt auch folgende Kriterien:

- Sie wohnen idealerweise im Rhein-Main-Gebiet, bzw. kennen den lokalen Veranstaltungs- und Gastronomiemarkt bereits ein wenig.
- Sie haben mindestens einen guten Hauptschulabschluss.
- Sie sind oder werden im Ausbildungsjahr volljährig.
- Regelmäßiges Arbeiten an Wochenenden bzw. frühmorgens ist für Sie kein Problem.
- Sie stehen in den nächsten Monaten unter Umständen für ein 5-tägiges Praktikum zur Verfügung.
- Sie haben idealerweise bereits erste Erfahrungen in der Dienstleistungsbranche durch Nebenjobs in Gastronomie, Eventmarketing oder Einzelhandel gesammelt.

Wenn Sie alle diese Kriterien erfüllen, haben Sie sehr gute Chancen zum Vorstellungsgespräch eingeladen zu werden. Bitte bewerben Sie sich ausschließlich über unser Bewerbungsformular auf unserer Homepage [www.tigerpalast.de](http://www.tigerpalast.de) unter dem Menüpunkt „Karriere“. Sollten Sie sich dennoch per Post bei uns bewerben, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir Ihre Unterlagen auf Grund der Vielzahl an Bewerbungen, auch für andere Stellen, leider nicht zurück schicken können.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir auf Grund der Fülle an Vorstellungsgesprächen keine Fahrtkosten erstatten können.

Gerne stehen wir Ihnen bei weiteren Rückfragen auch telefonisch zur Verfügung. Bitte schauen Sie für weitere Kontaktdaten auf die letzte Seite der Ausbildungsbroschüre.

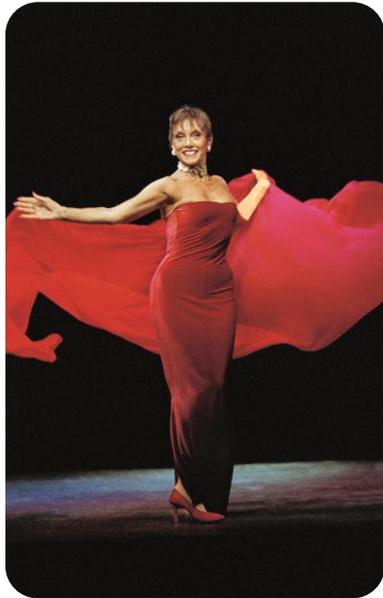
Mit freundlichen Grüßen

Julia Bartakovic  
Personalabteilung

## Variété? Variété!

Das Tigerpalast Variété Theater in Frankfurt am Main gehört zu den führenden Häusern in Deutschland und Europa.

Seit über 27 Jahren werden die abendlichen Shows des Tigerpalastes vom Publikum mit großer Begeisterung aufgenommen.



Die Bandbreite der Künstler reicht von Jongleuren, Magiern, Tänzern, bis hin zu Handstandakrobaten, Trapezkünstlern und vielem mehr.

Durch das Programm führt als „Gastgeber“ des Abends ein Conférencier oder eine Diseuse und unterhält die Gäste mit Chansons und Kabarett.

## Künstler auf allen Ebenen des Tigerpalastes

Unsere Gäste lassen sich aber nicht nur von den Darbietungen unserer Artisten verzaubern.

Die Teams im Varieté-Theater, der Küche, dem Gourmet-Restaurant, der Palast-Bar und dem Palastbar-Restaurant verwöhnen unser Publikum an sechs Abenden, im Caféhaus Siesmayer sogar an sieben Tagen in der Woche.

Was wir gastronomisch im Tigerpalast, im Gesellschaftshaus, aber auch im Siesmayer zu bieten haben, sucht in der ganzen Region seinesgleichen. Frische Zutaten, top Dienstleistungen und eine optimale Zubereitung sind unsere oberste Maxime.

Dem Guide Michelin ist dies für das Tiger-Gourmetrestaurant seit 1997 einen Stern und seit 2013 zwei Sterne wert und dem Gault Millau 17 Punkte. Das Restaurant Lafleur erhält aktuell einen Stern von Guide Michelin.





## Das Caféhaus Siesmayer am Palmengarten

Im Jahr 2004 kam das Caféhaus Siesmayer am Palmengarten zur Unternehmensgruppe hinzu. Im Stil Wiener Kaffeehäuser überzeugt das Siesmayer an 365 Tagen im Jahr mit erstklassigem Service und hervorragender Qualität.

Leckere Frühstücksarrangements, frische regionale oder mediterrane Speisen zur Mittagszeit oder am frühen Abend sowie vor allem die köstlichen Kuchen- und Pâtisserie-Kreationen aus unserer hauseigenen Konditorei locken zahlreiche Gäste aus Nah und Fern an. Insgesamt bietet das Caféhaus Siesmayer innen sowie außen auf der Terrasse zum Palmengarten je 150 Sitzplätze.

Das Journal Frankfurt kürte in seiner aktuellen Ausgabe von 2016 auch unser Caféhaus Siesmayer: Zum besten Caféhaus Frankfurts!



## Das Gesellschaftshaus Palmengarten

Nach langem „Dornröschenschlaf“ und einer 10-jährigen Restaurierungsphase öffnete das Gesellschaftshaus Palmengarten im September 2012 wieder seine Pforten, mit uns als Betreiber.

Das Gebäude hat eine lange Tradition in der Frankfurter Veranstaltungsgeschichte. Im Herzen des Gebäudes liegt der historische Festsaal (mit angrenzendem Emporensaal) im Stil der Neo-Renaissance, welcher für prächtige Bälle, Gala-Events, Hochzeiten, Konzerte, Konferenzen uvm. genutzt werden kann. Je nach Veranstaltungsart finden hier bis zu 2.000 Personen Platz. Der Festsaal grenzt direkt an das Palmenhaus des Palmengartens, in dem eine große und beeindruckende Pflanzensammlung gedeiht.

Ergänzt wird das Gebäude durch 4 weitere Veranstaltungsräume im geradlinigen, klaren Bauhaus-Stil. Besondere Highlights des Gebäudes sind die herrlichen, privaten Terrassen der Veranstaltungsräume, die trotz der zentralen Lage ein Gefühl vom „Tagen, Feiern und Genießen“ im Grünen vermitteln. Unsere Gäste erhalten neben der nötigen Tagungs- und Veranstaltungstechnik auch die gastronomische Bewirtung. Unsere Bankettküche bereitet je nach Wunsch drei verschiedene Menü-Linien zu: regionale Küche, Vitale Küche (gesunde, fleischarme Speisen) sowie eine exquisite Gourmet-Linie, die auch in veganer Variante serviert werden kann.



## Das Restaurant Lafleur des Gesellschaftshauses

Mit der Wiedereröffnung öffnete auch das Gourmetrestaurant Lafleur 2012 unter der Leitung von Miguel Martin und dem ganzen Team seine Türen.

Küchenchef vom Restaurant Lafleur ist 2-Sternekoch Andreas Krolik. Er selbst beschreibt seine Küche als zeitgemäße Klassik, kombiniert mit mediterranen Aspekten und regionalen Produkten. Kroliks Gerichte sind stark geprägt durch den Einsatz von intensiven Essenzen und zeichnen sich durch ein ausgewogenes Spiel zwischen leichter Süße und angenehmer Säure aus. Trotz großer Raffinesse kocht er unkompliziert und klar, was seine Küche so einzigartig macht. Einmalig ist auch sein Umgang mit Fisch. Unter den besten Köchen Deutschlands zählt er zu den absoluten Fischexperten und immer wieder ziehen seine Kreationen viel Aufmerksamkeit auf sich. Einzigartig ist auch sein veganes Menü, in dem 6 Gänge ausschließlich vegan zubereitet sind.

Entworfen und gestaltet vom Frankfurter Architekten Martin Willems, genießt man im Restaurant Lafleur neben qualitativ hochwertigen Speisen auch die Ruhe und den Ausblick auf das Siesmayer Blumenparterre. Es bietet innen wie außen, auf der Sommerterrasse, jeweils 40 Plätze.

Seit Juli 2015 ist das Lafleur Mitglied bei Relais & Châteaux, einer Vereinigung von Luxushotels und Restaurants.



Insgesamt tragen ca. 170 Mitarbeiter zusammen im Tigerpalast, im Gesellschaftshaus und im Caféhaus Siesmayer zum Erfolg unserer Unternehmen bei. 30 davon sind Auszubildende, denen wir in den Berufen Koch/Köchin, Konditor/-in, Restaurantfachmann/-frau, Verkaufsfachmann/-frau, Veranstaltungstechniker/in und neuerdings auch im Beruf Hotelfachmann/frau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement, ganz besondere Aufmerksamkeit widmen. Wir sind sehr stolz darauf, dass unsere Auszubildenden in den vergangenen Jahren oft unter den Kammerbesten waren und bei Stadtmeisterschaften hervorragend abgeschnitten haben.

Auf den folgenden Seiten wollen wir Ihnen die Ausbildung im Caféhaus Siesmayer kurz erläutern.



Der Jahrgang 2015-2017

## **Konditor/Konditorin**

Die „Künstler“ im Backgewerbe.

Feinste Kreationen aus wertvollen Rohstoffen – in unserer Konditorei werden raffinierte Torten, zartes Feingebäck und erlesene Pralinen hergestellt, die sich perfekt mit den Produkten aus der Pâtisserie ergänzen und den krönenden Abschluss eines jeden Menüs bilden.



Laura Grün & Robert Polz  
Backstublenleitung Siesmayer

## **Voraussetzungen:**

Neben körperlicher Belastbarkeit zählt vor allem Kreativität und Gestaltungsvermögen zu den wichtigsten Talenten, die man für diesen Beruf benötigt. Die Bereitschaft zur Arbeit in den frühen Morgenstunden und an Wochenenden ist ebenfalls Voraussetzung für eine Ausbildung als Konditor/in, damit wir unseren Kunden zu jeder Zeit die frischesten Produkte anbieten können. Im Ausbildungsrahmenplan legt die Handwerkskammer fest, welche Inhalte in Theorie und Praxis während ihrer Ausbildung vermittelt werden müssen.



## Die Praxis

Sie werden von uns während Ihrer Ausbildung mit allen Facetten des Berufsbildes vertraut gemacht und erlernen intensiv den Umgang mit hochwertigen Rohstoffen– von der Warenannahme über die fachgerechte Lagerung und Verarbeitung bis hin zur Kreation feinsten Süßspeisen. Dabei arbeiten Sie mit modernsten Arbeitsgeräten unter Beachtung des Lebensmittelrechts und der Hygienerichtlinien.

## Spurensuche...

Damit Sie mehr über die Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln erfahren, besuchen wir regelmäßig Erzeuger und unsere Lieferanten bzw. laden diese in unseren Betrieb ein, damit sie Ihnen die Produkte näher bringen können.

## Die Theorie

Der theoretische Teil Ihrer Ausbildung wird ein- bis zweimal wöchentlich in der Berufsschule (Bergius-Schule in Frankfurt-Sachsenhausen) vermittelt. Wir unterstützen die Schule durch wöchentliche betriebsinterne Schulungen zu warenkundlichen Themen.



## **Was wir Ihnen sonst noch bieten...**

- monatliche Azubimeetings – zum Austausch von Themen, Bedürfnissen und Feedback
- Prämie bei:
  - Notendurschnitt von mindestens 1,5
  - Abschlussnote 1
  - vordere Platzierung bei Meisterschaften (1. bis 3. Platz)
  - Krankheit nicht mehr als 5 Tage im Kalenderjahr
- Gutschein für Tigerpalast und Caféhaus Siesmayer
- Freikarten zum Besuch der Show im Tigerpalast



Die Personalabteilung mit Julia Bartakovic, Gaby Klink und Katharina Pinecker freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung. Bitte über das entsprechende Bewerbungsformular im Bereich „Karriere“ auf [www.tigerpalast.de](http://www.tigerpalast.de) bewerben.

Nähere Informationen erteilen wir außerdem gerne unter der Tel. 069 900 29-120 oder im Internet unter [www.tigerpalast.de](http://www.tigerpalast.de).

Tiger & Palmen GmbH & Co. KG  
Palmengartenstraße 11  
60325 Frankfurt am Main