

Ausbildungsbroschüre Restaurantfachmann/frau



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 mittleren Schulabschluss.
- Sie sind oder werden im Ausbildungsjahr volljährig.
- Regelmäßiges Arbeiten an Wochenenden bzw. spätabends 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 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.

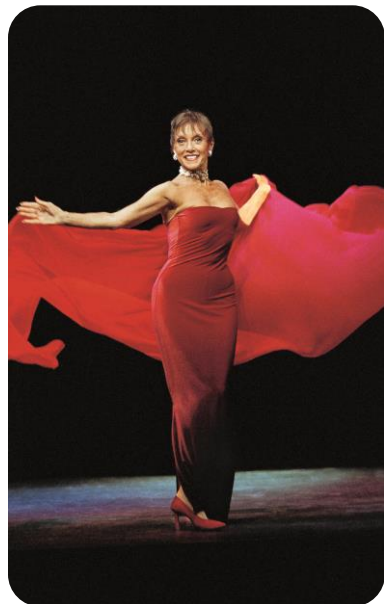
Mit freundlichen Grüßen

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!

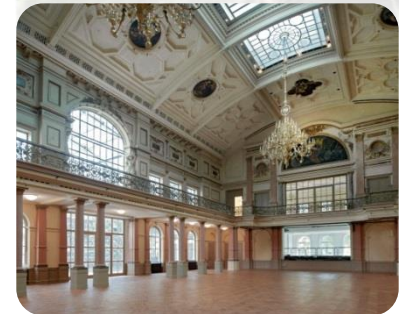


Das Gesellschaftshaus Palmengarten

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, Veranstaltungskaufmann/-frau, Veranstaltungstechniker/in und neuerdings auch im Beruf Hotelfachfachmann/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 Tigerpalast Variété Theater, im Gesellschaftshaus Palmengarten und im Caféhaus Siesmayer kurz erläutern.



Der Jahrgang 2015-2017

Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann

Termine, Termine, Termine...

Die meisten unserer Gäste sind beruflich oder privat ständig gefordert und genießen es, wenn Sie sich bei einem tollen Essen mit Geschäftsfreunden oder Bekannten verwöhnen lassen können.

Hier ist der perfekte Gastgeber gefordert – damit der Aufenthalt im Tigerpalast in jeglicher Hinsicht zu einem besonderen Erlebnis wird.

Voraussetzungen:

Unsere Gäste erwarten von fröhlichen, offenen Mitarbeiter/innen mit einem gepflegten Erscheinungsbild kompetent betreut und beraten zu werden. Deshalb sollten Sie über eine gute Auffassungsgabe verfügen und sprachgewandt sein. Wenn Sie noch dazu ein gutes Gedächtnis haben und rasch und sicher rechnen können, steht Ihrer Karriere im Restaurant eigentlich nichts mehr im Wege. Körperliche Belastbarkeit ist außerdem eine wesentliche Eigenschaft, die ein Azubi für diesen Beruf mitbringen muss.

Da unsere Shows am Abend stattfinden und die meisten Menschen vor Allem am Wochenende gerne ausgehen, werden Sie natürlich auch zu diesen Zeiten ausgebildet.

Die Bereitschaft, dann zu arbeiten, wenn andere frei haben, je nach Abteilung auch bis in die Nacht hinein, setzt deshalb auch eine hohe Mobilität voraus.



Miguel Martin
Restaurantleiter & Sommelier
im Lafleur



Björn Nerlich
Restaurantleitung
im Tiger-Gourmetrestaurant



Maria Hemmann
Oberkellnerin im Tiger-
Gourmetrestaurant

Die Praxis

- Drei Ausbildungsabschnitte in ganz unterschiedlichen Unternehmensteilen sind das Besondere an unserem Angebot. Im ersten Lehrjahr lernen unsere Auszubildenden das **Caféhaus Siesmayer** am Frankfurter Palmengarten kennen. Großzügig und hell mit schöner Sonnenterrasse zieht das Siesmayer nicht nur die Parkbesucher an, sondern wird gerne von Anwohnern und Beschäftigten des benachbarten Westends besucht. Das Restaurant ist von 8-19 Uhr geöffnet und bietet den Gästen ein umfangreiches Speisenangebot vom à-la-carte Frühstück über preiswerte Mittagsgerichte, hausgemachte Konditoreierzeugnisse und feine Abendmenüs an.

Unsere Auszubildenden durchlaufen folgende Abteilungen bzw. Arbeitsbereiche:

- Das Getränkebuffet, an dem alle bestellten Getränke, ob warm oder kalt, frisch und fachgerecht zubereitet bzw. hergerichtet werden
- Die Küche, wo unter Verwendung aller Arten von frischen Lebensmitteln das Zubereiten von kleinen kalten und warmen Gerichten erlernt wird
- Die Kuchentheke bzw. der Ladenverkauf: Hier lernen die Auszubildenden beim Verkauf der hauseigenen Backwaren und Konditoreiprodukte, unsere anspruchsvolle Kundschaft fachgerecht zu beraten
- Den Servicebereich mit den Schwerpunkten Frühstück, Lunch, Kaffee/Kuchengeschäft, sowohl im Café als auch auf der Terrasse: Bis zu 300 Gäste wollen umsorgt werden und das verlangt eine Menge an Konzentration und Koordination
- Zusammen mit den Kollegen und Kolleginnen der Servicebrigade trainieren Sie, wie man auch im größten Trubel die Übersicht behält und dabei (fast) jeden Wunsch des Gastes erfüllen kann



Helena Mangold
Restaurantleiterin
Caféhaus Siesmayer



Florian Friedrich
Stellv. Restaurantleiter
Caféhaus Siesmayer



Stefan Weinberger
2. Stellv.
Restaurantleiter
Caféhaus Siesmayer

- Im zweiten Lehrjahr wechseln Sie in das Tigerpalast Varieté Theater in der Frankfurter Innenstadt. Aufbauend auf den Kenntnissen und Fertigkeiten des ersten Lehrjahres werden sie u.a. im Theaterservice eingesetzt, wo Schnelligkeit und Geschicklichkeit gefordert sind. Im Palastbar-Restaurant servieren Sie feine Menüs im à-la-carte- und Bankettgeschäft und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit exklusiven Speisen und Weinen im Tiger-Gourmetrestaurant.
- Im dritten Ausbildungsjahr geht es wieder zurück in den Palmengarten, wo unsere Auszubildenden im Gesellschaftshaus den umfangreichen Bankettservice für über 2.000 Personen (je nach Veranstaltungsart), die Verwaltungsabteilungen Einkauf/Lager und Verkauf/Marketing kennen lernen.
- Wer sich im Verlauf der Ausbildung besonders bewährt, kann im Azubiprojekt "Kinderkiosk" im Palmengarten außerdem erste unternehmerische Erfahrungen sammeln. Hier liegt alles in der Hand von Azubis, von der Sortimentsgestaltung, dem Einkauf, der Dienstplanerstellung bis hin zur Abrechnung. Der "Kiko" hat von April bis Oktober geöffnet und wird von den Azubis eigenverantwortlich betreut.

Die Theorie

Der theoretische Teil Ihrer Ausbildung wird im Blockunterricht 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 bewerben.

Nähere Informationen erteilen wir außerdem gerne unter der Tel. 069 900 29-120 oder im Internet unter www.tigerpalast.de.

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