

Ausbildung Fachkraft für Gastronomie / Fachmann für Systemgastronomie (m/w/d)



Die Segmüller Panorama Restaurants (SPR) sind ein fester Bestandteil unserer Einrichtungshäuser. Sie bieten unseren Kund:innen eine große kulinarische Auswahl von klassisch bayerischer bis trendig moderner Küche. Auf unserer Speisekarte bieten wir ein umfangreiches Frühstücks- und Salatmenü, frisch zubereitete Mittagsgerichte sowie eine große Auswahl an Kuchen und Torten aus unserer hauseigenen Konditorei an. Dabei legen wir immer höchsten Wert auf persönlichen Service und beste Zutaten. Zusätzlich sorgen unsere Mitarbeiter:innen für ein abwechslungsreiches Speisenangebot im Mitarbeiterrestaurant.

Das lernst Du in Deiner Ausbildung bei uns

- Kennenlernen aller Bereiche eines Restaurants (Service, Küche, Ausschank)
- Bedienung unserer Gäste
- Vorbereitung des Restaurants

- Qualitätsüberwachung der Lebensmittel und Gerichte
- Waren- und Lagerwirtschaft
- Personaleinsatzplanung

Das bringst Du mit

- Freude am Kontakt mit Menschen
- Gastronomisches Interesse
- Gepflegtes Auftreten und eine positive Ausstrahlung
- Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft
- Kommunikations- und Teamfähigkeit

Das erwartet Dich bei Segmüller

Unsere Ausbilder:innen stehen Dir während der gesamten Ausbildung mit Rat und Tat zur Seite. Wir möchten unsere Auszubildenden bestmöglich sowohl bei fachlichen Themen als auch bei der Weiterentwicklung ihrer Stärken und Persönlichkeit unterstützen. Du darfst von Beginn an Verantwortung übernehmen, Ideen einbringen und praktische Fertigkeiten erlernen, die im echten Arbeitsleben gefragt sind. Nach Deiner Ausbildung als Fachkraft für Gastronomie kannst Du noch ein weiteres Jahr dranhängen und die Ausbildung als Fachmann für Systemgastronomie (m/w/d) abschließen. Damit legst Du nach Abschluss Deiner Ausbildung den Grundstein für spannende Karriere- und Entwicklungsmöglichkeiten bei Segmüller (z.B. als Schichtleiter, Fachwirt, Restaurantmeister oder Ausbilder (m/w/d)).

Unsere Benefits für Auszubildende:

- Unbefristete Übernahmegarantie (bei guter Leistung)
- Mitarbeiterrabatte (bei Segmüller und Corporate Benefits)
- 30 Tage Urlaub
- Überdurchschnittliche Bezahlung (im ersten Ausbildungsjahr 1.100 €, im zweiten 1.200 € und im dritten Ausbildungsjahr 1.350 €)
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld (ab dem 3. Ausbildungsjahr)
- Mitarbeiterrestaurant
- Kostenlose Mitarbeiterparkplätze

Werde Teil unseres Unternehmens und gestalte mit uns die Zukunft der Segmüller Welt. Es erwartet Dich ein spannender und abwechslungsreicher Ausbildungsplatz.

Eckdaten zu Deiner Ausbildung

Standort: Weiterstadt

Beginn: 01.08.2025

Dauer: 2 Jahre (Fachkraft für Gastronomie) bzw. 3 Jahre (Fachmann für Systemgastronomie (m/w/d))

Abschluss: Hauptschulabschluss

Interessiert? Wir freuen uns auf Deine Bewerbung online, über jobs@segmueller.de oder WhatsApp.

SEGMÜLLER: Lernt unsere Welt kennen

