

IHRE CHANCE AUF EINEN PRAXIS- PARTNER IM DUALEN STUDIUM!

Schwerpunkt: **TOURISMUS- UND EVENTMANAGEMENT**

tunigarden Restaurant



Der Golfclub Tuniberg, ein grünes Paradies vor den Toren Freiburgs, ist eine der attraktivsten Golfanlagen Südbadens. Ab Frühjahr 2019 ist dieser besondere Ort nicht nur für Golfer ein Anziehungspunkt, sondern für alle Genießer. Denn mit dem Frühling kommt der Genuss am Green. Das Restaurant **'tunigarden'** lädt zu Tisch und verwöhnt Sie in herzlicher und gemütlicher Atmosphäre mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Der Ausblick in die Natur über den Golfrasen hinweg ins Markgräflerland und auf den Schwarzwald ist die erste Spezialität im **'tunigarden'**, bevor Sie als Gast zur Speisekarte greifen, die sie mit einem ausgewählten Angebot an regionalen und internationalen Gerichten erfreuen wird – und auch auf unserer großzügigen Sonnenterrasse können Sie neben dem traumhaften Panorama unsere frischen saisonalen Köstlichkeiten und ausgesuchte Weine genießen.

Vielfalt auf hohem Niveau ist unser Anspruch als gastronomisches Team. Wir, **Janin Schmidt und Stefan Warnig**, sind jung, bringen aber die Erfahrung einer erfolgreichen Restaurantführung mit. Wir schenken Ihnen unsere ganze Aufmerksamkeit und freuen uns auf Sie!

DUALE STUDENTEN TOURISMUS- UND EVENTMANAGEMENT (m/w/d)

Staatlich anerkannter Abschluss: Bachelor of Arts in International Business Management (B.A.)

Was Sie von uns erwarten können:

- Eine ausführliche Einarbeitung, je nach Position auch mit persönlichem Ansprechpartner.
- Im kollegialen Umfeld sind wir unbürokratisch und dennoch hochprofessionell.
- Wir bieten die Möglichkeit den weiteren Ausbau des Unternehmens mitgestalten zu können und sich entsprechend selbst zu verwirklichen.

Was Sie mitbringen sollen:

- Abitur (allgemein oder fachspezifisch)/ Fachhochschulreife
- Aufnahmegespräch am ISBA Studienort Freiburg



IHRE CHANCE AUF EINEN PRAXIS- PARTNER IM DUALEN STUDIUM!

Schwerpunkt: **TOURISMUS- UND EVENTMANAGEMENT**

Ihre Aufgaben:

- Assistent/in im Büro/ Marketing/ Veranstaltungen organisieren
- Betreuung unserer Gäste
- Aufnahme der Bestellungen sowie Übergabe der Bestellungen an die Küche
- Herstellung von Getränken
- Kassiervorgänge
- Verantwortung für die Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards

Deine Qualifikationen:

- Ausgeprägte Freude am Gästekontakt
- Du bist auch unter Stress stets freundlich und zuvorkommend
- Gastronomische Erfahrung von Vorteil
- Höchstes Qualitätsbewusstsein
- Ein Auge fürs Detail
- Hohe Lern- und Leistungsbereitschaft
- Du bist pünktlich, belastbar und teamfähig
- Sie verstehen sich als gute/n Gastgeber/in und haben Spaß am selbstständigen & eigenverantwortlichen Arbeiten, sind ein/e Teamplayer/in, bringen gerne Ideen mit ein und arbeiten im Interesse des Unternehmens.
- Flexibilität, Umsichtigkeit, Zuverlässigkeit und schnelles Arbeiten gehört ebenfalls zu Ihren Eigenschaften.
- Und Sie wissen ebenfalls mit Feedback und Kritik professionell umzugehen.

Bewerbung:

Das Bewerbungsverfahren erfolgt ausschließlich durch den ISBA-Studienort Freiburg. Daher senden Sie bitte Ihre digitale Bewerbung für das Duale Studium an: **s.scheffczyk@isba-freiburg.de**. Weitere Informationen zu den Anforderungen an Ihre Bewerbung erhalten Sie unter: **www.isba-freiburg.de/Bewerbung** oder telefonisch bei Simone Scheffczyk: +49 (0)761 703 29-241

