



www.lefeu.de



**STARTE DEINE
KARRIERE IM LE FEU!**

HIER BEKOMMST DU EINEN SICHEREN JOB UND VIELE MÖGLICHKEITEN

Willkommen beim Arbeitgeber der Möglichkeiten. Ganz gleich, ob du einen Nebenjob suchst, in Vollzeit oder Teilzeit bei uns einsteigen willst oder du richtig Karriere und eine Ausbildung bei uns machen möchtest: Beim Le Feu findest du einen sicheren und abwechslungsreichen Job mit vielen Möglichkeiten für deine Zukunft.

DU BRINGST DEIN TEAM WEITER. WIR BRINGEN DICH WEITER.

Mitarbeiterführung, Warenwirtschaft, Servicequalität und vieles mehr – als Mitarbeiter im Restaurant Management bist du für den reibungslosen Ablauf im Restaurant verantwortlich. Außerdem hast du die Möglichkeit Schritt für Schritt Verantwortung für ein ganzes Restaurant zu übernehmen und legst den Grundstein für eine erfolgreiche Karriere. Denn wir unterstützen dich mit Fortbildungen und ausgezeichneten Entwicklungsmöglichkeiten bis hin zum Restaurant Manager.



LE FEU ALS ARBEITGEBER

18 RESTAURANTS IN NORDDEUTSCHLAND

RUND 800 MITARBEITER INSGESAMT

68% FRAUENANTEIL IM RESTAURANTMANAGEMENT

HERAUSRAGENDE AUSBILDUNG

In deinem Job ist Abwechslung garantiert.

AUSBILDUNG FACHKRAFT IM GASTGEWERBE (M/W/D)

Qualifikation: Hauptschulabschluss

Dauer: 2 Jahre

ZEIG, WAS DU KANNST. DANN MACHST DU HIER DEINEN WEG.

Du willst einen sicheren Job mit Zukunft? Mit einer Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe beim Le Feu bekommst du genau das. Eine echte Allround-Ausbildung mit System, in der du Schritt für Schritt alles lernst, was du für deine Zukunft in der Gastronomie brauchst. Bei deiner Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe lernst du von der Produktzubereitung bis zum perfekten Service das gesamte gastronomische Basiswissen. Die Theorie lernst du dabei in der Berufsschule und in betrieblichen Schulungen. Die Praxis bei uns im Restaurant.

EIN SICHERER JOB MIT PERSPEKTIVEN.

Mit deiner abgeschlossenen Ausbildung und guten Leistungen kannst du bei uns einsteigen und kümmerst dich um Produkt- und Servicequalität und das Training der Mitarbeiter. Oder du hängst ein Jahr kaufmännische Ausbildung dran und bereitest so deinen Weg ins Restaurant Management vor. So kannst du es mit echtem Engagement dann bis zum Restaurantleiter oder Franchisenehmer schaffen.

Alle Ausbildungen im Le Feu sind von der IHK anerkannt. Das heißt: Die Inhalte deiner Ausbildung sind geprüft und erfüllen höchste Qualitätsstandards. Gut für dich. Denn mit einem IHK-anerkannten Berufsabschluss stehen dir für deine Zukunft viele Wege offen.

DEINE AUSBILDUNG

- Fundierte Ausbildung in der Systemgastronomie
- Strukturierte Ausbildungsplanung und Karriere im Restaurant Management
- Abwechslungsreiche Aufgaben und Inhalte in einem kollegialen Umfeld
- Vergütung nach Tarif und zahlreiche Sonderzulagen
- IHK-anerkannter Abschluss mit 75% Übernahmequote

1. LEHRJAHR

- Zubereitung von Speisen und Getränken
- Service, Gästebetreuung und -beratung
- Ernährungslehre und Warenkunde
- Unternehmensstruktur, Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes

2. LEHRJAHR

- Warenannahme und Lagerung
- Lebensmittelrecht
- Hygiene, Lebensmittel- und Produktsicherheit
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Unterstützung von Promotions und Events
- Umweltschutz
- Umsetzung von betrieblichen Standards
- Unterstützung von verkaufsfördernden Maßnahmen und Umsetzung von Marketing im Restaurant



AUSBILDUNG FACHMANN/FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE (M/W/D)

Qualifikation: Realschulabschluss

Dauer: 3 Jahre

MACH DEINEN WEG INS RESTAURANT MANAGEMENT

Du suchst eine kaufmännische Ausbildung ohne langweiligen Bürojob? Dann bist du hier genau richtig. Denn als Azubi zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie lernst du alles, was du für eine Karriere in der Gastronomie brauchst – mit besten Chancen für deine Zukunft, denn über 75% unserer Azubis übernehmen wir. Nach deinem Abschluss steigst du direkt ins Restaurant Management ein und kannst dich bis zum Restaurant Manager hocharbeiten – mit Verantwortung für rund 20 Mitarbeiter.

DEIN HERZ SCHLÄGT FÜR DIE GASTRONOMIE?

Perfekt. Aber in deiner Ausbildung lernst du noch viel mehr. Du gehst vor allem den betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen im Restaurant auf den Grund. So stehen Fächer wie Betriebswirtschaft, Mitarbeiterführung und Marketing auf deinem Ausbildungsplan. Dabei lernst du die Theorie in der Berufsschule und die Praxis im Restaurant. Zusätzlich profitierst du bei uns von internen Weiterbildungen in der Le Feu Academy.

Alle Ausbildungen im Le Feu sind von der IHK anerkannt. Das heißt: Die Inhalte deiner Ausbildung sind geprüft und erfüllen höchste Qualitätsstandards. Gut für dich. Denn mit einem IHK-anerkannten Berufsabschluss stehen dir für deine Zukunft viele Wege offen.

DEINE AUSBILDUNG

- Fundierte Ausbildung in der Systemgastronomie
- Strukturierte Ausbildungsplanung und Karriere im Restaurant Management
- Abwechslungsreiche Aufgaben und Inhalte in einem kollegialen Umfeld
- Vergütung nach Tarif und zahlreiche Sonderzulagen
- IHK-anerkannter Abschluss mit 75% Übernahmequote

1. LEHRJAHR

- Zubereitung von Speisen und Getränken
- Service, Gästebetreuung und -beratung
- Ernährungslehre und Warenkunde
- Unternehmensstruktur, Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Lebensmittelrecht
- Hygiene, Lebensmittel- und Produktsicherheit
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

2. LEHRJAHR

- Personal- und Mitarbeiterführung
- Personalwesen
- Einstellgespräche
- Unterstützung von Promotions und Events
- Umweltschutz
- Umsetzung und Kontrolle von betrieblichen Standards
- Unterstützung von verkaufsfördernden Maßnahmen und
- Umsetzung von Marketing im Restaurant

3. LEHRJAHR

- Kostenanalyse
- Zeitmanagement und Aktionsplan
- Organisation und Kontrolle von betrieblichen Ergebnissen
- Kommunikation in der Mitarbeiterführung
- Betriebswirtschaft im Detail
- Büromanagement



Le Feu

KONTAKT

Le Feu Gastro Verwaltungs GmbH
Große Straße 84-85 | 49074 Osnabrück

WWW.LEFEU.DE
AUSBILDUNG@LEFEU.DE