

WAS DU VON UNS MIT AUF DIE REISE BEKOMMST

- Ein tolles **Team**, das sich sein Gepäck teilt und macht
- Viele abwechslungsreiche Aufgaben – auf einer Reise, die du **mitgestalten** darfst
- Ein Blick durchs Fernglas verrät: Bei uns hast du die **Chance**, als FacharbeiterIn übernommen zu werden
- Über deinen Arbeitsweg musst du keinen Gedanken mehr verlieren – dank **Jobticket** der DVB
- Für deine Leistung wirst du **belohnt**: Mit der BONAGO Card suchst du deine Gutscheine selber aus
- Du übernachtet weltweit in allen ACCOR und EVENT Häusern mit **Sonderkonditionen** und lässt es dir mit 50% F&B Rabatt schmecken - mit der Heartist Card
- **Katsching**: Urlaubs- und Weihnachtsgeld (tarifgebunden)
- **Tschüss, Teildienste** – hallo, 5-Tage Woche mit Arbeitszeitkonto



WERDE ZUM HEARTIST

Indem du unsere Gäste mit Sorgfalt empfängst und ihnen den bestmöglichen Service bietest, bist du täglich BotschafterIn unserer Werte!

In der heutigen Welt sind menschliche Interaktionen und **Emotionen** das, was wirklich zählt, denn alles, was wir wollen, ist es, **echte Erfahrungen** zu machen, die es wert sind, mit anderen geteilt zu werden.

Leidenschaftlich und fachkundig in dem, was wir tun, beherrschen wir die hohe Kunst, andere willkommen zu heißen und zu verbinden. Wir wissen, wie man träumt und **Grenzen verschiebt!**

DEINE BEWERBUNG AN

Pullman Dresden Newa

Christian Tschirner
Prager Straße 2c
01069 Dresden

+49 351 4814 181

heartist@pullman-dresden.com



BEI UNS  **pullman**
DRESDEN NEWA
ENTSCHEIDEST DU...



...WOHIN DEINE REISE GEHT!

COME AS YOU ARE

Arbeiten, wo andere Urlaub machen? Gäh – der Spruch hat so einen Barts. Mit uns begibst du dich auf **Entdeckungsreise** aller möglichen Menschen und Kulturen.

Wo du zu einem Team gehörst, das sein Gepäck gemeinsam trägt und wirklich macht. Wo du einen Dschungel aus inspirierenden Bereichen erkundest.

Du merkst schon: **Vielfalt ist unser Ding**. Und Our world is your playground – der Slogan gilt nämlich nicht nur für unsere Gäste. Klar, die Welt zu retten kann auch mal anstrengend sein (wir übrigens auch – fürs **Erinnerungen schaffen** schlägt immerhin unser Herz).

Heart + Artist = Heartist - Wir sind Heartists

Du hast keine Lust, nur Betten zu verkaufen? Dann geht's dir wie uns. Lass uns ein **rundum Wohlfühlerlebnis kreieren!** Von der Buchung bis zum letzten Lächeln beim Check-out.

Für uns ist klar: Spaß und Leistung sind nicht nur miteinander vereinbar, sondern verstärken sich vielmehr gegenseitig. Komm wie du bist. Tu was du liebst. Wachse und genieße. Also, worauf wartest du noch?



UNSERE AUSFLUGSZIELE

HOTELFACHMANN/FRAU

- ♥ Du planst Arbeitsabläufe im Hotel, betreust und berätst Hotelgäste am Empfang und sorgst für deren Wohlergehen.
- ♥ Du bist im Service tätig und servierst Speisen und Getränke.
- ♥ Ebenso packst du in der Reservierung, am Buffet, auf den Zimmern sowie in der Verwaltung und im Marketing an.



Ausbildungsdauer: 3 Jahre

KOCH/KÖCHIN

Du verrichtest alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören:

- ♥ Anfangen bei der Planung
- ♥ über den Einkauf der Zutaten, der Vorbereitung und Lagerung
- ♥ bis hin zur Präsentation



Ausbildungsdauer: 3 Jahre

FACHMANN/FRAU FÜR RESTAURANTS

& VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

- ♥ Gastgeber im Restaurant und an der Bar
- ♥ Gäste beraten und Empfehlungen für Speisen und Getränke geben
- ♥ Veranstaltungen und Feiern organisieren



Ausbildungsdauer: 3 Jahre

GROW, LEARN, ENJOY

KAUFMANN/FRAU HOTELMANAGEMENT

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Im Hotel sorgst du für einen reibungslosen Geschäftsablauf im Restaurant, in der Küche und in der Verwaltung
Hauptsächlich führst du kaufmännische und organisatorische Arbeiten im Bereich Buchhaltung, Einkauf, Kalkulation und der Personalwirtschaft aus

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Gäste begrüßen, beraten und kassieren
Getränke und Speisen servieren
In der Küche die Grundlagen über Lebensmittel lernen

FACHKRAFT KÜCHE

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Hier bereitest du einfache Speisen und Gerichte zu.
Dafür lernst du bei uns:
unterschiedliche Arbeits- und Schnitttechniken
Garverfahren
den Umgang mit Rezepturen und Küchengeräten

BE LIMITLESS