



Ausbildung
in
maria in der Aue

Geschichte



1927/1928 hat der Großindustrielle Karl Haniel das Schloss als Jagd- und Gästehaus im barocken Stil und mit allem Komfort nach Plänen des Berliner Architekten Walter bauen lassen: mit Schwimmbad im Keller, kostbarer Bibliothek, Speisesaal, Salons, 20-Register Pfeifenorgel, dazu im Hof eine Kegelbahn. Zum weitläufigen Anwesen gehörten ferner eine Gärtnerei und im Tal ein Remisenhaus mit Garagen, Pferdestall und Reitplatz, sowie Tennisplätzen und Freibad.

Doch schon 1934 zog die vierköpfige Familie wieder aus. Die „Nationalsozialistische Volkswohlfahrt“ kaufte das Anwesen samt 30 Morgen Land und richtete ein Kindergärtnerinnen-Seminar ein.

Nach dem Krieg ging das Schloss an die Besatzungsmächte und anschließend auf das Düsseldorfer Innenministerium über, das es bis 1953 als Kindererholungsheim nutzte.

Am 13. Juli 1956 erwarb der Familien-Ferien-Trägerwerk e.V. das „Tagungshotel Maria in der Aue“ und nutzte es für seine Familienferien; 13 Familien mit 55 Kindern fanden hier Platz. Die Bundesregierung stellte dabei aus ihren erstmals geführten Haushaltsmitteln für „Familienerholung“ Gelder zur Verfügung.

Am 18. September 1971 verursachte ein Kurzschluss im Dachgebälk einen Großbrand, der das ganze Haus einäscherte. Der Wiederaufbau des Schlosses begann am 4. April 1974, und exakt zwei Jahre später begannen wieder die ersten Veranstaltungen in dem vergrößerten Haus.

Nach zwei jähriger Umbau- und Renovierungsphase von 1994 bis 1996 präsentiert sich nun das „Tagungshotel Maria in der Aue“ mit jeweils individuellen Räumlichkeiten für Tagungen, festliche Veranstaltungen sowie Familienferien.

Zahlen, Daten und Fakten

16 lichtdurchflutete Tagungsräume

Davon 7 zwischen 65 und 165 m² und 9 zwischen 33 und 43 m² groß

87 Zimmer in 3 verschiedenen Kategorien, 2 Apartments

1 Restaurant mit Platz für rund 150 Personen

Panoramaterrasse, auf der an schönen Tagen bis zu 250 Personen gleichzeitig speisen

Hauseigenes Schwimmbad mit Sauna und Dampfbad

1 Hochseilgarten, 1 Kegelbahn, 1 Schänke

Ausbildung in **Maria** in der Aue

Hotelfachmann/ Hotelfachfrau

3 Monate Buchhaltung

2 Monate Haustechnik

8 Monate Service

7 Monate Housekeeping

6 Monate Empfang

2 Monate Warenwirtschaft

5 Monate Küche

3 Monate Reservierung



Ausbildungsinhalte

Buchhaltung/ 3 Monate

Grundlagen der Buchhaltung in der Theorie

Verbuchender Tagesumsätze

Allgemeine Ablage

Debitorenverwaltung und -bearbeitung

Kreditorenverwaltung und -bearbeitung

Mahnwesen

Monatsabschlüsse

Statistiken

Ausbildungsinhalte

Haustechnik/ 2 Monate

Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen

Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern

Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten

Gasträume angebots- und anlassbezogen herrichten

Gartenarbeiten

Pflege der Außenanlage

Ausbildungsinhalte

Service/ 8 Monate

- Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen
- Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken
- Speisen und Getränke servieren und ausheben
- Bei Service- und Menübesprechungen mitwirken
- Betriebliches Kassensystem bedienen
- Gasträume angebots- und anlassbezogen herrichten



Ausbildungsinhalte

Küche/ 5 Monate

- Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden
- Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
- Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden
- Einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten
- Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten
- Einfache Speisen nach Vorgabe anrichten
- Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern
- Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten
- Gasträume angebots- und anlassbezogen herrichten

Ausbildungsinhalte

Reservierung/ 3 Monate

Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln

Aufgaben, Befugnisse und Verantwortung im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen

Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren

Berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden

Gespräche mit Gästen unternehmensorientiert führen

Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen in das Reservierungssystem eingeben

Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten

Anfragen bearbeiten und Angebot erstellen

Aufträge bestätigen und bearbeiten

Ausbildungsinhalte

Housekeeping/ 7 Monate

Gasträume angebots- und anlassbezogen herrichten

Gasträume/ Öffentlichkeitsräume reinigen und pflegen

Bereichsbezogenen Personaleinsatz planen, als Vertretung der Hausdame

Kontrollarbeiten unter Verwendung von Organisationsmitteln ausführen



Ausbildungsinhalte

Empfang/ 8 Monate

Reservierungspläne bearbeiten und Zimmerbelegung feststellen

Informations- und Kommunikationstechniken einsetzen

Korrespondenz führen

Gästeaufträge ausführen

Erbrachte Leistungen buchen

Gastrechnung erstellen und abrechnen

Hotelkasse führen und abrechnen

Mit Reisebüros und Veranstaltern abrechnen

Einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen

Währungen umrechnen

Ausbildung Koch/ Köchin

33 Monate Küche

3 Monate Service



Ausbildungsinhalte

Küche/ 33 Monate

Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes

Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

Umweltschutz

Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

Hygiene

Büroorganisation und -Kommunikation

Warenwirtschaft

Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren

Küchenhilfe

Ausbildungsinhalte

Zubereitung von Fisch / Fleisch

Meeres- und Süßwasserfische zubereiten

Schalen- und Krustentiere verarbeiten

Fleisch zu Gerichten verarbeiten

Innereien zu Gerichten verarbeiten

Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten

Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten

Ausbildungsinhalte

Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln

Salate zubereiten

Gemüse und Kartoffeln zubereiten

Hülsenfrüchte zubereiten

Getreide und Mahlprodukte zubereiten

Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten

Fonds herstellen

Klare und gebundene Suppen herstellen

Buttermischungen herstellen

Kalte und warme Saucen, Grundsaucen und ihre Ableitung herstellen

Anrichten von Vorspeisen und kalten Platten

Vorspeisen und Platten herstellen und präsentieren

Zubereitung von Molkereiprodukten / Eiern / Teigen / Massen

z.B. Käsegerichte, Eierspeisen, Quarkspeisen zubereiten, Grundteige erstellen usw.

Herstellen von Süßspeisen

z.B. Pudding zubereiten, Cremespeisen herstellen, Obstspeisen zubereiten, Halbgefrorenes zubereiten, Eisspeisen anrichten usw.



Berufsschulunterricht Für Hotelfachleute und Köche

Pro Schuljahr ca. 3 Schulblöcke über 4-5 Wochen

Berufskolleg in Bergisch Gladbach

Bei unentschuldigtem Fehlen hat die Berufsschule die Möglichkeit Bußgelder in Höhe von 100,00 bis 500,00 Euro zu verhängen.

Im Krankheitsfall sind Auszubildende / Schüler dazu verpflichtet, sofort zum Arzt zu gehen und im Betrieb eine Krankmeldung vorzulegen

An Tagen, an denen der Unterricht ausfällt und keine schulische Ersatzveranstaltung vorgesehen ist, müssen Auszubildende / Schüler sich im Betrieb melden

Prüfung Für Hotelfachleute und Köche

Nach 3 Jahren (bei guten Leistungen im Betrieb und in der Schule kann die Ausbildung um ein halbes Jahr verkürzt werden) findet die Prüfung vor der IHK Köln statt-

Die Prüfung hat einen theoretischen und einen praktischen Teil.

Die Zwischenprüfung, etwa zur Hälfte der Ausbildungszeit, ist Pflichtvoraussetzung zur Abschlussprüfung

In der Aue 1

42929 Wermelskirchen

Fon (02193) 505-0

Fax (02193) 505-101

empfang@tagungen-aue.de

www.tagungen-aue.de



Informationen für Auszubildende
Zum Hotelfachmann/ zur Hotelfachfrau
Zum Koch/ zur Köchin

Bewerbungsverfahren

→ Vollständige Bewerbungsunterlagen:

- Anschreiben, Lebenslauf mit Foto, Pfarramtliches Zeugnis bzw. Nachweis der Zugehörigkeit zu einer christlichen Kirche, Schulzeugnisse, erweitertes polizeiliches Führungszeugnis

→ Vorstellungsgespräch

Probearbeiten

→ jeder Bewerber muss zunächst ein Praktikum von 3-5 Tagen absolvieren.
Einsatz in den Abteilungen Service und Housekeeping bzw. Küche

Ausbildungsvergütung (gültig ab 01.08.2016)

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1. Ausbildungsjahr | 700,00 € brutto |
| 2. Ausbildungsjahr | 800,00 € brutto |
| 3. Ausbildungsjahr | 900,00 € brutto |

Vergütung als Fachkraft im Service, Küche oder an der Rezeption ca. 2.000,00 € brutto

Ausbildungsdauer 3 Jahre

Probezeit 3 Monate

Ausbildungsform dual – Tagungshotel Maria in der Aue / Berufskolleg Bergisch Gladbach

Wochenstunden durchschnittlich 39 Stunden, 5 Tage, Wochenendarbeit

Tägliche Arbeitszeit 7,8 Stunden im Durchschnitt (Erfassung im Stundenkonto)

Urlaub 28 Tage pro Kalenderjahr

Zusatzleistungen VL – vermögenswirksame Leistungen
Weihnachtsgeld
Urlaubsgeld
Nacht- sowie Sonn- und Feiertagszuschläge



Weiterbildungsmöglichkeiten

Hotelfachschule
Ausbildereignung
Meisterschule
Allg. Studium (z.B. BWL, Hotel-/ Touristikmanagement)