

STELLENAUSSCHREIBUNG

09.03.2026

Wir suchen für das Maternushaus ab September 2026 Auszubildende (m/w/d) als

Koch/Köchin

Hotelfachmann/-frau

Kaufleute für Hotelmanagement

Veranstaltungskaufleute

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Berufsschule: Berufskolleg Ehrenfeld oder Joseph Dumont Berufskolleg

Vergütung lt. KAVO: 1368,26 Euro (1. Ausbildungsjahr), 1418,20 Euro (2. Ausbildungsjahr),
1464,02 Euro (3. Ausbildungsjahr)

Benefits:

39h pro Woche mit genauer Zeiterfassung

30 Tage Urlaub

Weihnachtszuwendung, Jahressonderzahlung

pro Ausbildungsjahr, 50,00€ brutto Lernmittelzuschuss

Option zur Übernahme in einem der Tagungshäuser nach der Ausbildung

Beschreibung Hotelfachmann/-frau:

- Hotelfachleute betreuen die Gäste von der Ankunft bis zur Abreise
- Sie kommunizieren mit Gästen und gestalten das Gästelerlebnis
- Sie verwalten den Empfangs- und Reservierungsbereich
- Sie verkaufen Übernachtungen und Dienstleistungen
- Sie organisieren und führen Veranstaltungen durch
- Organisation, Ausführung und Überwachung des Housekeepings
- Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Food & Beverage Bereich

Beschreibung Kaufleute für Hotelmanagement:

- Sie sind die Steuerfrau bzw. der Steuermann des Betriebs
- Sie erwerben umfassendes Wissen über die Abläufe und Standards in der Branche, wie Reservierung & Empfang, Food & Beverage, Housekeeping und Warenwirtschaft
- Sie verwalten den Empfangs- und Reservierungsbereich
- Sie kalkulieren Preise
- Sie werten Kennzahlen aus
- Sie lenken und überwachen betriebswirtschaftliche Abläufe
- Sie planen und setzen Arbeits- und Personalprozesse um
- Außerdem betreuen sie Gäste und gestalten das Gasterlebnis

Beschreibung Koch/Köchin:

- Köche und Köchinnen beherrschen alle Aufgaben rund um die Herstellung von Speisen und Gerichten, sie planen und kalkulieren Speiseangebote, Wareneinsatz als auch Verkaufspreise, kaufen und bestellen erforderliche Lebensmittel, prüfen und lagern sie
- Gerichte und Speisen bereiten sie selbst zu, richten diese an und kennen sich aus mit Inhaltsstoffen und Zubereitungsarten
- Arbeitsabläufe planen und organisieren sie in der Küche, achten dabei auf nachhaltigen Einsatz von Lebensmitteln und Geräten
- Sie informieren und beraten Gäste über ihr Angebot an Speisen und machen Menüvorschläge

Beschreibung Veranstaltungskaufleute:

- Sie erstellen Angebote, Verträge und Function Sheets (Ablaufpläne)
- Durchführung von Verkaufsgesprächen und Hausführungen
- Sie analysieren die Zielgruppe zu verschiedenen Veranstaltungen
- Sie sind persönlicher Ansprechpartner und Betreuer der Gäste während der Veranstaltungen im Haus
- Sie sind der kompetente Ansprechpartner für telefonische und schriftliche Anfragen
- Des Weiteren planen und organisieren sie selbstständig Meetings, Konferenzen und Tagungen sowie Familienfeiern und private Veranstaltungen
- Sie sind verantwortlich für die Organisation und Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs des gesamten Bankett- und Tagungsbereichs

Die Vergütung erfolgt nach der Kirchlichen Arbeits- und Vergütungsordnung (KAVO), siehe oben. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Telefonische Auskünfte erhalten Sie vorab unter 0221/1631 240 (Sekretariat der Geschäftsführung).

Maternushaus
Frank Odenthal
Kardinal- Frings-Str. 1-3
50668 Köln
E-Mail: direktion@maternushaus.de