



Wer an Usedom denkt, denkt an Urlaub, Strand und Meer – nur selten jedoch ans Arbeiten. Doch warum sich entscheiden? Wir bieten dir beides: Traumberufe mit Traumaussichten.

Das Strandhotel Ostseeblick ist ein familiengeführtes 4*S-Hotel auf der Ostseeinsel Usedom. Wir sind stolz, eines der besten Wellnesshotels Deutschlands zu sein. Unsere Restaurants überzeugen durch Kreativität, Frische und genussvolle Überraschungsmomente. Zahlreiche Auszeichnungen bestätigen dabei unseren täglichen Anspruch, unser Haus innovativ und kreativ weiterzuentwickeln. Wie wäre es, wenn du uns mit deinen Ideen dabei unterstützt? Wir freuen uns darauf, dich auf deiner Reise ins Berufsleben zu begleiten.



Sibyle und Uve Wehrmann









HOTELMANAGEMENT

Als zukünftige/r Hotelfachmann/frau erlangst du einen Überblick über alle Bereiche des Hotelwesens und kannst nach deiner Ausbildung entscheiden, in welcher Abteilung du die Karriereleiter

KOCHKUNST & KULINARIK

Als Koch/Köchin wirst du
Teil unseres eingespielten
Küchenteams, das nicht nur
mit regionalen Produkten,
sondern einer großen Portion
Kreativität und Neugier
täglich Genussmomente für
unsere Gäste zaubert.

BEAUTY & WELLNESS

Als angehende/r Kosmetiker/
in verwöhnst du unsere
Gäste mit Gesichts- und
Ganzkörperbehandlungen.
Mit deinem Blick für das
Schöne verkaufst du
kosmetische Produkte
in einem der besten
Wellnesshotels Deutschlands.

QQ Nach meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau zog es mich nach Sylt, Österreich und in die Schweiz. Nur 5 Jahre später wusste ich jedoch, wo mein Herz hingehört: nach Usedom und in den Ostseeblick! Hier lebt und arbeitet es sich einfach am besten. Vor allem mit einer kleinen Tochter.

MIRIAM ZIMMER



QQ Klar, meine Schwester trug schon dazu bei, dass auch ich mich für eine Ausbildung zum Hotelfachmann entschieden habe. Nach einigen Jahren, in denen ich ab und an in der Küche aushalf, merkte ich aber: Es wartet etwas Neues auf mich! In diesem Jahr habe ich meine Ausbildung zum Koch abgeschlossen.

MATTI ZIMMER

DU HAST DIE WAHL! UNSERE BERUFE IM ÜBERBLICK

SERVICE & GASTRONOMIE

Als Restaurantfachmann/ frau und Gastgeber aus Leidenschaft liebst du es, Menschen glücklich zu machen. Wir bieten dir die Bühne und führen deine Freude am Umgang mit Menschen sowie hochwertigen Speisen und

Weinen zur Exzellenz.

TOURISMUSWIRTSCHAFT (B.A.) DUALES STUDIUM

In deinem Hotelmanagement-Studium werden dir betriebswirtschaftliche Grundlagen in den Bereichen Hotellerie und Events vermittelt. Wir geben dir Einblick in alle operativen und strategischen Bereiche, um dich zur Führungspersönlichkeit zu

FAKTEN & INFOS ZUR AUSBILDUNG

Dauer 2,5 - 3 Jahre

Art Duales System

(Wechsel zwischen Schule

und Betrieb)

Start Juli-Oktober /

Januar-April

Gehalt 650-850 €



Unser holländischer Küchenchef feierte 2017 sein 10-jähriges Jubiläum in unserem mehrfach ausgezeichneten Restaurant Bernstein.
Als Mentor begleitet er dich während deiner Ausbildung zum Koch.

ARJAN MENSIES

QQ Vor 15 Jahren sagte ich: Ich bleibe genau ein Jahr!
Doch wenn sich berufliches und privates Glück plötzlich
ergänzen, werden so manche Pläne geändert.
Was sich nie änderte? Mein täglicher Drang, neue
Behandlungsformen zu entwickeln.
Hier kann ich meine Ideen verwirklichen. ∂∂

DIANA GÖHLER-HEIDECKE



FAKTEN & INFOS ZUM STUDIUM

DAS GIBT'S OBEN DRAUF!

Dauer 3,5 Jahre

Art Wechsel

zwischen Theorie

und Praxis

Start 1. April /

1. Oktober

Gehalt Übernahme der

Studiengebühren

plus Taschengeld

+ Personalwohnung

(zu fairen Konditionen)

+ Ausbildungspaten

+ Übernahme bei guten Leistungen

+ Personalrabatt

Gesundheitstag

+ Mitgliedschaft im

+ Personalessen

+ Teamevents



