



## DUALES STUDIUM

### Bachelor of Arts HOTEL MANAGEMENT

Das duale Studium bietet die optimale Möglichkeit, Berufseinstieg und Studium zu kombinieren. Ein Großteil der Studienzeit findet im ausbildenden Unternehmen statt, so dass die Umsetzung der Theorie in die Praxis unmittelbare Anwendung findet. Einblicke in die betrieblichen Abläufe und wertvolle Praxiserfahrung bestimmen das Fernstudium.

#### AUSBILDUNGSDAUER

- 7 Semester
- Kombination aus betrieblicher Ausbildung und anerkanntem akademischen Fernstudium
- Studienbeginn: 01.10. oder 01.04.

#### VORAUSSETZUNGEN

- Hochschulreife oder Fachhochschulreife
- Gute Kenntnisse der deutschen und englischen Sprache
- Flexibilität, Freude am Umgang mit Menschen
- Gute Umgangsformen, angenehmes Erscheinungsbild

#### WISSENSWERT

- Ausbildungsvergütung und Übernahme der Studiengebühr durch den Arbeitgeber
- Kooperationspartner: IST Hochschule für Management

#### VORTEILE

- Umfangreiche Praxiserfahrung in Kombination mit einem akademischen Studium
- Dank Fernstudium flexibel und ortsunabhängig
- Wenige Präsenztage an der Hochschule
- weltweite Karrieremöglichkeiten

#### AUSBILDUNGSIHALTE

- Einsatz in allen Hotelbereichen
- Studieninhalte: managementbezogene, rechtliche und betriebswirtschaftliche Grundlagen, branchenspezifische Module und Spezialisierung durch Wahlmodule

## BENEFITS

### im Courtyard by Marriott Hamburg Airport

- Onboarding mit einer Welcome-Übernachtung
- Interne und externe Schulungen sowie Prüfungsvorbereitungen
- Kontinuierliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- Regelmäßige Feedbackgespräche
- gute Übernahmechancen nach der Ausbildung je nach Interessen- und Leistungsprofil
- angenehmes Arbeitsklima und Einhaltung der Work-Life-Balance
- Vergünstigte Übernachtungspreise in weltweit teilnehmenden Marriott International Hotels, auch für Freunde und Familie
- 20% Discount in den F&B Bereichen der weltweit teilnehmenden Marriott International Hotels
- Vergünstigungen im unternehmenseigenen Onlineshop
- Mitarbeiterverpflegung und Mitarbeitergetränke
- Bezuschussung des HVV-Profitickets
- Kostenfreier Mitarbeiter-Pakplatz
- Geburtstagsgeschenke und Mitarbeiterfeiern

Gewinne einen ersten Eindruck der vielfältigen Möglichkeiten, die eine Ausbildung im Gastgewerbe bietet. Lass Dich in den folgenden Videos von unseren Auszubildenden inspirieren.



Unsere Personalabteilung freut sich auf DICH!  
Wie wäre es mit einem ersten unverbindlichen Treffen zum Kennenlernen unseres Hotels oder Du sendest uns direkt Deine Bewerbungsunterlagen.

Kontakt:

Courtyard by Marriott Hamburg Airport  
Flughafenstraße 47 - 22415 Hamburg  
T 040 53102 367 - [bewerbungen@airporthh.com](mailto:bewerbungen@airporthh.com)  
[www.courtyardhamburgairport.de](http://www.courtyardhamburgairport.de)

**COURTYARD**  
BY MARRIOTT

Hamburg Airport

# AUSBILDUNG & STUDIUM GUIDE





## HOTELFACH m/w/d

Hotelfachleute sind in allen Abteilungen eines Hotelbetriebs tätig. Sie arbeiten an der Rezeption und Reservierung, im Restaurant, an der Bar, im Bankett (Veranstaltungsabteilung), im Housekeeping (Etage) oder im Einkauf. Sie planen und organisieren die wesentlichen Arbeitsabläufe im Hotel.

### AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre betriebliche und schulische Ausbildung (ca. 6 Wochen Berufsschule pro Halbjahr) - bei Abitur und guten Leistungen Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich
- Ausbildungsbeginn: 01.08. oder 01.02.

### VORAUSSETZUNGEN

- Gute Kenntnisse der deutschen und englischen Sprache
- Organisationstalent, Flexibilität
- Gute Umgangsformen, angenehmes Erscheinungsbild

### WISSENSWERT

- Schichtdienst, Wochenend- und Feiertagsdienst
- Stresssituationen

### VORTEILE

- Abwechslungsreicher und spannender Beruf
- Erwerb von Schlüsselqualifikationen: Social Skills, Teamfähigkeit, interkulturelle Kommunikation, Sprachen
- TOP-Ausbildung und gute Übernahmechancen
- weltweite Karriere- und Fortbildungsmöglichkeiten

### AUSBILDUNGSGEHALTE

- Einsatzbereiche: Einblicke in alle Hotelbereiche
- Gäste empfangen, beraten und betreuen
- Gästezimmer und öffentliche Bereiche herrichten und kontrollieren
- Speisen und Getränke servieren
- Verkaufsgespräche führen und Angebote erstellen
- Veranstaltungen planen, organisieren und durchführen
- Marketingmaßnahmen durchführen, Gästekorrespondenz
- Speisenvorbereitung und -zubereitung, Warenwirtschaft



## KOCH m/w/d

Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen handwerkliche Fertigkeiten und die Anwendung küchentechnischer Verfahren sowie die Planung und Kalkulation von Menüfolgen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen.

### AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre betriebliche und schulische Ausbildung (ca. 6 Wochen Berufsschule pro Halbjahr) - bei Abitur und guten Leistungen Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich
- Ausbildungsbeginn: 01.08. oder 01.02.

### VORAUSSETZUNGEN

- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung, schnelle Auffassungsgabe
- Teamfähigkeit und Flexibilität, kalkulatorische Fähigkeiten

### WISSENSWERT

- Schichtdienst, Wochenend- und Feiertagsdienst
- Stresssituationen

### VORTEILE

- Abwechslungsreicher und spannender Beruf
- Erwerb von Schlüsselqualifikationen: Social Skills, Teamfähigkeit, interkulturelle Kommunikation
- TOP-Ausbildung und gute Übernahmechancen
- Gute Karrieremöglichkeiten: z.B. Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt, Küchenmeister, Auslandsaufenthalte

### AUSBILDUNGSGEHALTE

- Einsatzbereiche: Küche, Gastronomie, Einkauf
- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Professionelle Küchengeräte und Arbeitsmittel einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte einbeziehen
- Hygienevorschriften beachten
- Gäste beraten



## FACHKRAFT IM GASTGEWERBE m/w/d

Fachkräfte im Gastgewerbe wählen einen Schwerpunkt: Küche oder Service und lernen sämtliche Abläufe in den Bereichen Restaurant, Bar und Bankett (Veranstaltungen) bzw. in der Küche kennen.

### AUSBILDUNGSDAUER

- 2 Jahre betriebliche und schulische Ausbildung (ca. 6 Wochen Berufsschule pro Halbjahr)
- Ausbildungsbeginn: 01.08. oder 01.02.

### VORAUSSETZUNGEN

- Handwerkliches Geschick
- Gute körperliche Verfassung, schnelle Auffassungsgabe
- Teamfähigkeit und Flexibilität

### WISSENSWERT

- Schichtdienst, Wochenend- und Feiertagsdienst
- Stresssituationen

### VORTEILE

- Abwechslungsreicher und spannender Beruf
- Erwerb von Schlüsselqualifikationen: Social Skills, Teamfähigkeit, interkulturelle Kommunikation, Sprachen
- TOP-Ausbildung und gute Übernahmechancen
- Gute Karriere- und Fortbildungsmöglichkeiten

### AUSBILDUNGSGEHALTE

- Einsatzbereiche: Küche, Gastronomie, Einkauf
- Einfache Speisen herstellen und anrichten
- Professionelle Küchentechnik und Arbeitsgeräte einsetzen
- Getränke und Speisen servieren
- Hygienevorschriften beachten
- Restaurant und Banketträume herrichten