



## **Dienstleistungsunternehmen**

TOP CCL Hotel Essener Hof \*\*\*\*\*

Traditionelles Geschäftshotel mit ca.55 Mitarbeitern seit 1883 wird in 4. Generation von der Familie Bosse geleitet.

Gegründet als Stiftung Herberge zur Heimat ältestes bestehende Hotel in Essen.

114 moderne Hotelzimmer,  
Langzeitappartements,  
Restaurant GUSTO  
5 Konferenzräume bis zu 100 Personen  
internationale Bar MOONLIGHT EXPRESS

Seit Bestehen des Hotels 1883 ca. Ausbildung von 280 Auszubildenden

Mitgliedschaft von zwei Hotelkooperation : 1. TOP International Hotels  
2. Verband christlicher Hotels

## **Auswahlkriterien :**

- Voraussetzungen für eine Ausbildung im TOP CCL Hotel Essener Hof
- Mittlere Reife/Abitur  
schriftlicher Aufnahmetest/ in Verbindung mit Vorstellungsgespräch  
betriebliches Praktikum

Besuch der einjährigen Hotelberufsfachschule an der Wirtschaftsfachschule WIHOGA – Dortmund dadurch Ausbildungszeitverkürzung auf 2 Jahre  
Abschluss mindestens mit befriedigend.

Es hat sich gezeigt, dass die Schüler/Auszubildenden nach Besuch der einjährigen Hotelfachschule mit Elan, viel Interesse und fundiertem Wissen in die vielfältige Art der Berufswelt einsteigen können. Der Sicherheitsfaktor der Praxis ist durch bereits erworbene Kenntnisse gegeben.

Dies bedeutet eine harmonische Zusammenarbeit auf beiden Seiten.

Die Vorfinanzierung des ersten Ausbildungsjahres wird in der Form eines Darlehens von unserem Betrieb gestellt. Der Abschluss der Hotelfachschule setzt die Note befriedigend voraus, um die praktische Ausbildung im Betrieb fortzusetzen.



### **Betreuung der Auszubildenden**

Das Berichtsheft ist nach dem Ausbildungsplan vom Betrieb erstellt worden, um den Auszubildenden eine sichere Methode der Erstellung zu geben.

Die Auszubildenden erhalten monatliche Themen zur Ausarbeitung in den jeweiligen Abteilungen, zusammen mit den Unterweisungen am Arbeitsplatz.

Kontrolle, der in der Berufsschule geleisteten Klassenarbeiten.

Auf Wunsch sammeln von Erfahrungen durch Schüler/Auszubildendenaustausch oder durch die Zusammenarbeit mit unseren nationalen/internationalen Partnerhotels.

Für die Köche Teilnahme nach Wunsch an Stadtmeisterschaften.  
Die angehenden Köche lernen vor Publikum (Gästen) sich, ihr Wissen und ihre praktische Leistung zu präsentieren. Dadurch wird eine enorme Sicherheit für die Abschlussprüfung erzielt.

### **Fortbildungsseminare**

Teilnahme des Betriebs an Gastronomie Meilen mit Unterstützung unserer Mitarbeiter und Auszubildenden. (Wie präsentiere ich mich außerhalb des Hauses, Identifikation.)

### **Besuch von Fachmessen**

Bekanntmachung durch Schülerberatung von unserer Seite her im Hotel oder Informationsabenden in den Schulen.

Diese Art der gastronomischen Ausbildung ist ein eigenes Projekt des TOP CCL Hotel Essener Hof.

Dies ist für die Gastronomie ein eher ungewöhnliches Konzept.

Unser Ziel ist es die Auszubildenden mit einem guten, optimalen Wissensstand aus ihrer Ausbildung zu entlassen.

### **Bitte bewerben Sie sich unter:**

TOP CCL Hotel Essener Hof  
Am Handelshof 5  
45127 Essen

### **Ansprechpartner:**

Ausbildungsberuf Hotelfachmann w/m – Restaurantfachmann w/m  
Maximilian Bosse E-Mail: [Maximilian-Bosse@essener-hof.com](mailto:Maximilian-Bosse@essener-hof.com)

Ausbildungsberuf Koch w/m  
Maximilian-Steffens E-Mail: [essen@essener-hof.com](mailto:essen@essener-hof.com)