

AZUBI-PROJEKTE: ENTSCHEIDEN STATT ZUSEHEN!

Eigene Entscheidungen zu treffen und umzusetzen fördert Einsichten und Fertigkeiten, die für einen erfolgreichen Abschluss und das spätere Berufsleben maßgeblich sind. Davon sind wir überzeugt und geben deshalb unseren Auszubildenden im Rahmen von Azubi-Projekten die Chance schon in der Ausbildung wichtige Praxiserfahrung zu sammeln.

DIE PROJEKTE

Das Projekt der Auszubildenden im Veranstaltungsbereich ist die Organisation und Durchführung des AÜW kultSLAMs. Der Poetry Slam war bereits mehrmals mit rund 650 Besuchern ausverkauft.

Die Auszubildenden des Hotel-Bereichs gestalten jedes Jahr gemeinsam einen Abend im „Azubirestaurant“. Dabei übernehmen sie im hauseigenen Restaurant musics das Zepter und servieren ihren Gästen ein eigenständig geplantes und hergestelltes mehrgängiges Menü.



DEINE AUSBILDUNG IN DER GRÖSSTEN VERANSTALTUNGS-LOCATION IM ALLGÄU

In der bigBOX ALLGÄU setzen wir uns mit Leidenschaft als Team für die erfolgreiche und professionelle Durchführung von Veranstaltungen ein. Für jeden unserer Unternehmensbereiche Entertainment, Hotel, Catering und Conference sind wir im Allgäu und darüber hinaus für umfassenden Service, Zuverlässigkeit und Qualität bekannt. Wir bieten dir eine Ausbildung, in der du alles lernst, was du für einen guten Abschluss brauchst, abwechslungsreiche Einblicke in viele Bereiche erhältst und durch Azubi-Projekte wertvolle Praxiserfahrung sammelst.

SICHERE DIR EINEN UNSERER BEGEHRTEN AUSBILDUNGSPLÄTZE!

Du hast Interesse an einer Ausbildung in der bigBOX ALLGÄU? Dann zeige jetzt Eigeninitiative und bewirb dich bei uns!

SCHICK DEINE BEWERBUNG AN:

bigBOX ALLGÄU
Kotterner Straße 62-64
87435 Kempten

T +49 (0)831 57055-0
jobs@bigboxallgaeu.de

bigboxallgaeu.de

KOMM IN UNSER TEAM!

Schwerpunkt:
Aufbau &
Durchführung

ALLE UNSERE AUSBILDUNGSBERUFE AUF EINEN BLICK

VERANSTALTUNGSKAUFLEUTE (m/w/d) 18+



AUSBILDUNGSBEREICHE

Kommunikation, Kooperation, Marketing und Verkauf, Personalwirtschaft, Planung, Organisation, Durchführung und Nachbereitung von Veranstaltungen

TÄTIGKEITEN

- Reservierung, Verkauf und Stornierung von Tickets
- Dienstleitungen bei Veranstaltungen (Organisation, Durchführung der Veranstaltung, Einlasskontrolle, ...)
- VIP-Logenorganisation (Ticketing, Reservierung, Abrechnung etc.)
- Erstellung von veranstaltungsbezogenen Personalplänen
- Nachbereitung von Veranstaltungen (Erfolgskontrolle, Soll-Ist-Vergleich, Nachkalkulation)

VERANSTALTUNGSTECHNIKER (m/w/d) 18+



TÄTIGKEITEN

- Bereitstellung der Konzert- und Seminarbestuhlung
- Auf- und Abbau sowie Betreuung von Tagungstechnik
- Auf- und Abbau der Licht- und Tontechnik für kleinere Veranstaltungen
- Aufgaben der Lagertechnik und Logistik
- Programmierung von Licht- und Tonmischpulten
- Bearbeitung von Bühnenanweisungen und technischen Vorgaben von Tourneeproduktionen
- Einblicke in die Konzeption und Durchführung von Veranstaltungen

WEITERBILDUNG zum Ausbilder/-in und Veranstaltungsmeister/-in möglich

HOTELFACHLEUTE (m/w/d)



AUSBILDUNGSBEREICHE

Empfang, Servicebereich, Küchenbereich, kaufmännische Steuerung und Kontrolle, Personalwirtschaft

TÄTIGKEITEN

- Abwicklung von Reservierungswünschen
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Zubereitung von Speisen nach Rezepturen
- Servieren von Speisen und Getränken
- Pflege von Zimmern
- Vorbereiten von Veranstaltungen
- Warenwirtschaftliche und buchhalterische Tätigkeiten
- Marketingmaßnahmen

FACHLEUTE FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGS- GASTRONOMIE (m/w/d)



AUSBILDUNGSBEREICHE

Service, Küche, Führen einer Station, kaufmännische Steuerung und Kontrolle, Werbung und Verkaufsförderung, Personalwirtschaft

TÄTIGKEITEN

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Zubereitung von Speisen nach Rezepturen
- Servieren von Speisen und Getränken
- Bedienung des Kassensystems
- Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen
- Warenwirtschaftliche Tätigkeiten
- Nachhaltigkeit und Hygiene

KOCH (m/w/d)



AUSBILDUNGSBEREICHE

Küche, Service, Büroorganisation, Warenwirtschaft, Werbung und Verkaufsförderung

TÄTIGKEITEN

- Anwendung von arbeits- und küchentechn. Verfahren
- Herstellung von Suppen, Saucen, Süßspeisen, Salaten, Teigen und Massen
- Planung von Arbeitsabläufen in der Küche
- Kalkulation von Kosten, Erträgen und Preisen
- Nachhaltiges Einsatzmanagement von Lebensmitteln und Ressourcen
- Erarbeitung von Menüvorschlägen und Gästeberatung
- Hygiene und Dokumentation