

Ausbildung in luftigen Höhen – auf der Festung Königstein in der Sächsische Schweiz



Majestätisch auf einem Tafelberg thront weithin sichtbar die legendäre Festung Königstein. Eingebettet in die wilde Felsenwelt der Sächsischen Schweiz ranken sich seit über 750 Jahren spannende Mythen und Geschichten um dieses grandiose Bollwerk aus Fels und Stein.

Hier oben, 247 Meter über der Elbe, wandeln pro Jahr ca. 500.000 Besucher durch die Ausstellungen und genießen den Ausblick über Tafelberge und die

Elbe. Da knurrt auch schon mal der Magen bei so einem Tagesausflug! Und hier kommen wir ins Spiel, denn für Speis und Trank sind wir, die Restauration Festung Königstein, zuständig.

Die Restauration Festung Königstein GmbH bildet aus:

- **Restaurantfachmann/ frau**
- **Fachkraft für Gastgewerbe**
- **Koch/ Köchin**
- **Bäcker/ Bäckerin**

Unsere Restaurants / gastronomischen Einrichtungen auf der Festung Königstein:

Täglich während der Öffnungszeiten der Festung geöffnet (saisonabhängig):

- **Gastwirtschaft „Offizierskasino“** mit einer Mischung aus modernem Glasbau und historischem Restaurant anno 1900 (meistens mit Selbstbedienung am Tresen)
- **Historischer Ausschank „Zum Musketier“** mit altem Kamin, großen Holztischen und urigem Ambiente (meistens mit Selbstbedienung am Tresen)
- **Imbiss „Napoleonküche“** auf dem Blitzeichenplateau mit gegrillten, herzhaften und deftigen Snacks sowie einem richtig tollen Ausblick
- **Bäckerei mit originalem Holzbackofen**, in dem knuspriges Brot, Wagenrad großer Kuchen und süße Leckereien gebacken werden

Laut Veranstaltungskalender und für Firmenevents, Familienfeiern und Hochzeiten geöffnet:

- **Erlebnisrestaurant „In den Kasematten“** mit einer Mischung aus gutem Essen, historischem Ambiente und humorreicher Unterhaltung

Partnerbetrieb:

- **Bio- & Nationalparkhotel Helvetia** in Schmilka, 1. Bio-Hotel in ganz Sachsen

Ausbildungsplatz mit Abwechslung und Ausblick

Auf der Festung Königstein kannst auch Du zu unseren „Ordonanzen“, sprich Servicekräften, gehören und unsere Gäste mit frisch gezapftem Bier, sächsischem Wein und kulinarischen Leckerbissen verköstigen! Oder möchtest Du lieber die schmackhaften Gerichte aus guten Zutaten in der Festungsküche zubereiten? Auch das Anrichten barocker Büfets, die Dekoration der Tische, der Verkauf des frischen Brotes in der Backstube oder das Anrichten der Speisen in den Selbstbedienungsrestaurants kann zu Deinen Aufgaben gehören.

Mit unserer Vielzahl an Restaurants und Veranstaltungen ist auf alle Fälle Abwechslung geboten und unser großes und vor allem junges Team freut sich über neue Mitstreiter. Ob im Service, in der Küche, in der Festungsbäckerei oder am Selbstbedienungstresen, die Arbeit wird gemeinsam mit den Anderen viel Spaß bereiten. Übrigens: Unsere Mitarbeiter tragen historische Kostüme, die zu einem authentischen und originellen Bild beitragen.

Wenn Du möchtest, kann auch das Bio-Hotel Helvetia zu Deinem Ausbildungsplatz werden. Hier arbeitest Du in einer Urlaubsregion inmitten der Sächsischen Schweiz, direkt an der Elbe mit täglich schönem Ausblick und in stilvollem Ambiente.

Die Übernahme unserer Auszubildenden in einen festen Arbeitsvertrag ist immer unser Ziel!

Bewirb dich noch heute schriftlich per Mail oder Post um einen der schönsten und interessantesten Ausbildungsplätze unserer Region!

Restauration Festung Königstein GmbH

Am Königstein 1, 01824 Königstein, Deutschland

Telefon: 035021/64 465

Telefax: 035021/64 360

E-Mail: pirschel@festung.com

Internet: www.festung.com

Ansprechpartner: Frau Maja Pirschel

Position/Abteilung: Personalabteilung