

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+

-  mindestens Hochschulabschluss, Fachabitur, Abitur
-  kontaktfreudig, aufgeschlossen, freundlich, ungezwungen im Umgang mit Menschen, belastbar
-  2,5 Jahre



AUSBILDUNGSBEREICHE

Geschäfts- und Leistungsprozess, Information, Kommunikation, Kooperation, Marketing und Verkauf, Kaufmännische Steuerung und Kontrolle, Personalwirtschaft, Vermarktung, Planung, Organisation, Durchführung und Nachbereitung von Veranstaltungen

TÄTIGKEITEN UNTER ANDEREM

- Tickets reservieren, verkaufen, stornieren
- Dienstleitung bei Veranstaltungen (Organisation, Durchführung der Veranstaltung, Einlasskontrolle, Besucherregistrierung usw.)
- Ausschreibungen vorbereiten, Angebote einholen
- VIP-Logenorganisation (Ticketing, Reservierung, Abrechnung etc.)
- Maßnahmen der Werbung, Verkaufsförderung und Öffentlichkeitsarbeit umsetzen
- Veranstaltungsbezogene Personaleinsatzpläne erstellen
- Nachbereitung von Veranstaltungen durchführen (Erfolgskontrolle, Soll-Ist-Vergleich, Nachkalkulation)

VERANSTALTUNGSTECHNIKER (m/w/d) 18+

-  Haupt-/Mittelschulabschluss, Realschulabschluss
-  technisch interessiert, handwerklich geschickt, körperlich fit, teamfähig, belastbar, flexibel, freundlich
-  3 Jahre




TÄTIGKEITEN

- Bereitstellung der Bestuhlung für Konzerte und Seminare unter Anwendung gesetzlicher Vorgaben (VStättV)
- 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
- Bearbeiten von Bühnenanweisungen und technischen Vorgaben von Tourneeproduktionen
- Einblicke in die Konzeption und Durchführung von Veranstaltungen
- Einholen von Angeboten (Mietmaterial, externe Dienstleister)
- Bedienung von sicherheitstechnischen Einrichtungen (Brandmeldeanlage, Sprinkleranlage, ELA-Anlage)

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

HOTELFACHLEUTE (m/w/d)

-  mindestens Haupt-/Mittelschulabschluss
-  kontaktfreudig, aufgeschlossen, freundlich, ungezwungen im Umgang mit Menschen, belastbar, gepflegtes Äußeres
-  3 Jahre, Verkürzung möglich




TÄTIGKEITEN

- Reservierungswünsche entgegennehmen
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einfache Speisen nach Rezepturen zubereiten
- Speisen und Getränke servieren
- Kassensystem bedienen
- Pflege von Zimmern
- Vorbereiten von Veranstaltungen
- Warenwirtschaftliche und buchhalterische Tätigkeiten
- Marketingmaßnahmen

AUSBILDUNGSBEREICHE

Empfang, Service, Küche, kaufmännische Steuerung und Kontrolle, Personalwirtschaft

RESTAURANTFACHLEUTE (m/w/d)

-  mindestens Haupt-/Mittelschulabschluss
-  kontaktfreudig, aufgeschlossen, freundlich, ungezwungen im Umgang mit Menschen, belastbar, gepflegtes Äußeres
-  3 Jahre, Verkürzung möglich




TÄTIGKEITEN

- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einfache Speisen nach Rezepturen zubereiten
- Speisen und Getränke servieren
- Kassensystem bedienen
- Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen
- Warenwirtschaftliche Tätigkeiten

AUSBILDUNGSBEREICHE

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

KOCH (m/w/d)

-  mindestens Haupt-/Mittelschulabschluss
-  interessiert an Lebensmitteln, hilfsbereit, belastbar
-  3 Jahre, Verkürzung möglich

TÄTIGKEITEN

- Anwenden von arbeits- und küchentechn. Verfahren
- Herstellen von Suppen und Saucen
- Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Verarbeiten von Wild und Geflügel
- Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten kalter Platten
- Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und verarbeiten von Teigen und Massen

AUSBILDUNGSBEREICHE

Küche, Service, Büroorganisation, Warenwirtschaft, Werbung und Verkaufsförderung