



## Ausbildung im **Maternushaus**

Kardinal-Frings-Straße 1  
50668 Köln  
Tel.: 0221 – 1631 0  
Fax.: 0221 – 1631 215

[direktion@maternushaus.de](mailto:direktion@maternushaus.de)  
[www.maternushaus.de](http://www.maternushaus.de)

## Ausbildungsrahmenplan für Auszubildende im Berufsbild Veranstaltungskaufmann/frau

Im betrieblichen Ausbildungsverlauf werden folgende Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt:

<b>Empfang</b> <b>7 Monate</b>	Gäste empfangen und betreuen Post- und Telefonvermittlung Konflikte lösen und vermeiden Teamorientiert mit Kollegen arbeiten Gastorientierte Gespräche führen Einfache Fremdsprachkenntnisse Check-In/out Gastrechnungen prüfen Reservierungen kontrollieren Gastkommunikation und Beschwerdemanagement
<b>Einkauf</b> <b>2,5 Monate</b>	Lagerbestände kontrollieren Ware annehmen und überprüfen Arbeitsschutz im Lager beachten Bestellungen durchführen und Einkäufe tätigen
<b>Küche</b> <b>6 Monaten</b>	Umgang mit Maschinen und Geräten Speisen anrichten Gerichte nach Rezeptur erstellen Lebensmittel unter Hygienestandards lagern Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten Beurteilung und Verwendung von: a) Schlachtfleisch b) Fisch c) Wild und Geflügel Speisekarten, Saisonkarten, Spezialkarten
<b>Etage</b> <b>6 Monate</b>	Unterweisung der Reinigung öffentlicher Räume Gestaltung und Pflege von Zimmern Anwendung der Reinigungsmittel Unterweisung Wäschepflege Unterweisung Grundreinigungsarbeiten Anwendung der Reinigungsmaschinen Unterweisung Hausdame: Kontrollgänge, Zimmerkontrolle und Reinigungspläne erstellen Lagerung der Textilien Pflanzen- und Blumenpflege Arbeitspläne erstellen

**Service**  
**7 Monate**

Alkoholische und nichtalkoholische  
Getränke zubereiten  
Getränke artgemäß lagern und ausgeben  
Sauberkeit & Hygiene  
Arbeitsbereich anlassbezogen vorbereiten  
Arbeiten mit der Bonkasse und dem Bonbruch  
Serviermethoden anwenden  
Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen  
Restaurant

**Veranstungsverkauf**  
**3 Monate**

Beratungs- und Verkaufsgespräche führen  
Preis und Angebot Verständnis  
Einführung in das Hotelsystem SIHOT  
Gästebedürfnisse erfragen  
Aufnahme und Bearbeitung von Anfragen und  
Bankettveranstaltungen  
Veranstaltungen vorbereiten und durchführen  
Bearbeitung von der Stornierung nach Allgemeinen  
Bedingungen

**Food & Beverage**  
**1 Monat**

Beschaffungsbedarf von Lebensmitteln ermitteln  
Ideen in gastronomische Angebote einbringen  
Lagerung und Logistik der Lebensmittel organisieren  
& kontrollieren  
Inventuren vorbereiten  
Servicekasse kontrollieren  
Konzept von Speise- und Getränkeangeboten erstellen

**Sekretariat**  
**2,5 Monat**

Interne und externe Rechnungen sortieren  
Bearbeitung der Post mit Postein- und ausgang  
Umgang mit Tabellenkalkulation und  
Textverarbeitung  
Digitale und analoge Archiviersysteme anlegen und  
nutzen  
Protokolle eines Meetings erfassen  
Erstellen von Kosten- und Umsatzlisten  
Allgemeine Schreivarbeiten  
Ablage und Archivierung  
Führen der Geschäftskorrespondenz

**Technik**  
**3 Monate**

Tagungsräume stellen  
Tagungstechnik  
Themen der Haustechnik

**Buchhaltung**  
**3 Monate**

Ablage und Archivierung  
Kennen des Kontenrahmens  
Kassenführung / Erstellen des Monatsabschlusses  
Umgang und Erläuterung der Zahlungsmittel  
Debitorenbuchhaltung mit Kontieren, Buchen und Mahnwesen  
Kreditorenbuchhaltung  
Verbuchen von Umsätzen  
Führen von Bestandslisten und Lieferantenkonten  
Bearbeiten der Debitoren- und Kreditorenrechnungen

**Revenue/Marketing**  
**6 Monate**

Rahmenverträge erstellen  
Preisstrukturen von Zimmern,  
Pauschalen/Veranstaltungen  
Buchungsplattformen verwalten  
Erstellung von Vergleichslisten  
Hotelprogramm pflegen/ Messezeiten

**Erzbistro**  
**2 Monate**

Bewirtungen vorbereiten, abräumen und buchen  
Kasse  
Kontrolle im EGV-Portal  
Übersichtswoche erstellen

**1. Ausbildungsjahr**

Teamarbeit bei Kooperation  
Kosten- und Leistungsrechnungen  
Märkte, Zielgruppen  
Veranstaltungskonzeption  
Einsatz von Veranstaltungstechniken  
Informations- und Kommunikationssysteme

**2. Ausbildungsjahr**

Verkauf  
Kundenorientierte Leistungsangebote  
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit  
Veranstaltungsfinanzierung und -budgetierung  
Veranstaltungsmarkt  
Betriebliche Organisation

**3. Ausbildungsjahr**

rechtliche Rahmenbedingungen  
Kundenorientierte Kommunikation  
Controlling  
Finanzielle Abwicklung  
Programmablauf

## Maternushaus - Geschichte

### Die Besonderheiten der Architektur

Nach fünfjähriger Bauzeit wurde am 06. April 1983 das Maternushaus eröffnet. Bis 1978 stand hier das 1864 eröffnete St. Vincenz-Krankenhaus. Im ehemaligen Schwesternwohnheim befindet sich heute das Gästehaus und das heutige Rechenzentrum ist in einem alten Bürogebäude untergebracht. Diese Gebäude zu erhalten war eine der Bedingungen an die Architekten. Den unter Kardinal Höffner und seinem Generalvikar Norbert Feldhoff ausgeschriebenen Architekturwettbewerb gewann der Kölner Architekt Schilling. Nach seinem Entwurf, der anschließend auch durch den 1979 übernommenen Juniorpartner Peter Kulka noch einigen Änderungen unterlag, wurde das Maternushaus mit einer Bausumme von DM 55 Millionen gebaut.

Die Gesamtkonzeption des Hauses vermittelt Ausgeglichenheit und Harmonie, was eine ideale Voraussetzung zur Durchführung von Tagungen, Kongressen und Banketten ist. Benannt wurde es nach dem hl. Maternus, dem ersten historisch festgehaltenen Bischof von Köln.

Spezialisiert auf die Durchführung von Konferenzen und Seminaren verfügt das Maternushaus über 13 modern gestaltete und mit der neuesten Technik ausgestattete Tagungsräume unterschiedlichster Größe. Sie sind alle um verwinkelte Innenhöfe mit Brunnen angeordnet und wechseln sich ab mit Licht durchfluteten Pausenzonen, sodass ungestörtes Arbeiten bei Tageslicht möglich ist.

#### Unser Haus im Überblick

- 63 komfortable Zimmer in 4 Kategorien
- 13 Tagungsräume für 3 - 500 Personen
- Restaurant für bis zu 150 Personen
- Hauseigene Marienkapelle
- Mediterrane Innenhöfe
- gemütlicher Fringstreff
- 2 Kegelbahnen
- 2 Clubräume
- kostenfreies WLAN
- kostenlose Business Corner mit Apple-Internet Terminal am Empfang
- 24h Rezeption



## Foyer

Das großzügige und tageslichtdurchflutete Foyer stellt einen zentralen Punkt dar, von dem aus sämtliche Einrichtungen des Maternushauses erschlossen werden können. Hierzu zählt neben dem Tagungszentrum mit dem dazugehörigen Gästehaus die Erzbischöfliche Diözesan- und Dombibliothek mit Lesesaal und Ausstellungsräumen sowie die Hauptabteilungen Medien und Kommunikation sowie Schule und Hochschule des Erzbistums und ausgelagerte Abteilungen des Erzbischöflichen Generalvikariats.

Unser Haus wurde mit der Kategorie 3 Sterne Superior des 'Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes' ausgezeichnet.

## Unsere Kapelle

Die Marienkapelle ist der geistliche Mittelpunkt des Maternushauses und ist der hl. Maria und dem ersten Bischof von Köln, dem hl. Maternus, geweiht. Unseren Gästen bietet sie zum einen die Möglichkeit zusammen Gottesdienste zu feiern, zum anderen eignet sie sich auch für das individuelle Gebet und zur Meditation.

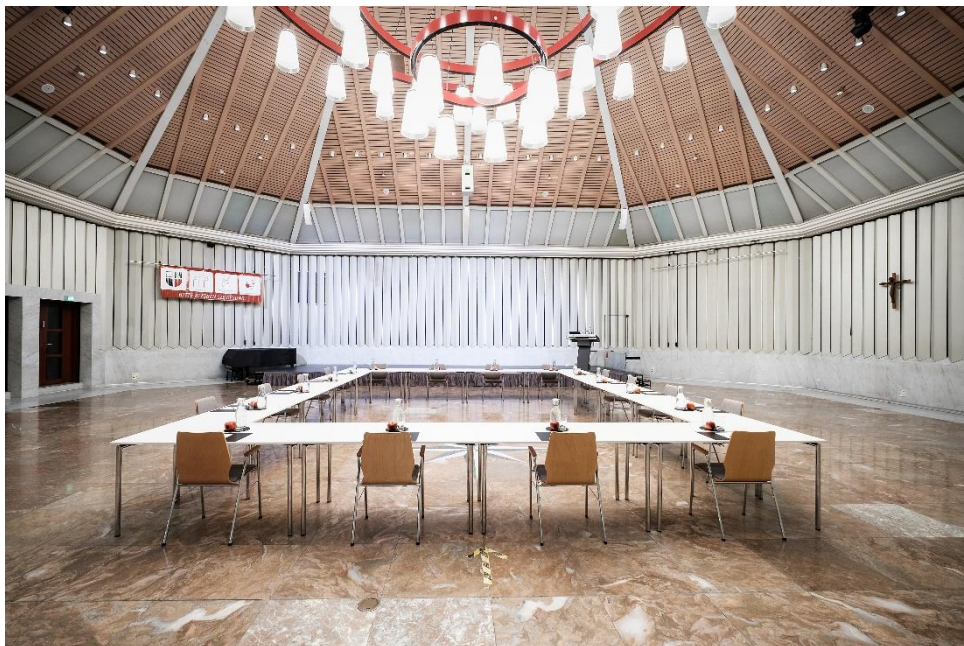


## Unsere Tagungsräume

Das Tagungszentrum verfügt über insgesamt 13 Konferenzräume, die durch die unterschiedlichen Größen, Formen und Möblierungen einen jeweils eigenen Charakter besitzen. Die modern gestalteten und mit neuester Technik ausgestatteten Säle und Konferenzräume sind um verwinkelte Innenhöfe mit Brunnen angeordnet und bieten unseren Tagungsgästen eine helle, freundliche und ruhige Atmosphäre. Die ideale Voraussetzung für eine erfolgreiche Konferenz.



Der 500 Personen fassende, achteckige Maternussaal, ausgestattet mit einer Simultan-Dolmetscher Anlage, ist das Herzstück des Tagungszentrums. Durch die Möglichkeit der vielfältigen Nutzung kann er für Kongress- und Vortragsveranstaltungen ebenso genutzt werden wie für Konzerte und festliche Veranstaltungen.





## Unsere Gästezimmer

Unser Haus verfügt über 63 neu und modern eingerichtete Zimmer. Mit 13 Einzelzimmern und 50 Doppelzimmern, die auch als Einzelzimmer genutzt werden können, stehen insgesamt 113 Betten zur Verfügung. Zwei der Einzelzimmer sind behindertengerecht eingerichtet.



Die Zimmer sind klimatisiert und verfügen über einen gratis W-LAN und LAN Internetanschluss mit 20 MB (synchron).

Alle Zimmer sind mit Dusche/WC, Selbstwähltelefon, Radiowecker und Kabel-TV (Flat-Screen) ausgestattet und bieten somit die notwendige Atmosphäre zur Entspannung vom Tagungsbetrieb. Die Fenster sind schallisoliert und gewährleisten auch im Stadtzentrum von Köln eine störungsfreie Nachtruhe.

## Unser Restaurant

**Erfahrene Küchenmeister** und eine **freundliche Servicebrigade** sorgen nicht nur für das leibliche Wohl unseres Erzbischofs, sondern auch für das Ihre und das Ihrer Gäste. Dem Tagungszentrum angeschlossen ist das öffentliche Restaurant mit 152 Plätzen. Es gliedert sich in insgesamt fünf unterschiedliche Räume, die für 12-83 Personen geeignet sind. Neben der Bewirtung unserer Gäste durch erfahrene und geschulte Mitarbeiter aus Küche und Service bietet es einen besonderen Rahmen für festliche Anlässe.



### Unsere Küchenphilosophie

Ökologie sowie Ökonomie steht in unserem Hause im Vordergrund. Daher orientieren wir uns stets am jahreszeitlichen Obst- und Gemüse- sowie im Fisch- und Fleischangebot. Wir verfolgen eine frische Küche die sich traditionell, mediterran als auch international gestaltet.

Auf kurze Lieferwege und natürliche Fleischaufzucht zu achten, ist für uns selbstverständlich. Überwiegend verarbeiten wir Fisch aus zertifizierter Fischerei sowie nachhaltiger und ökologischer Fangmethode.

Unsere Partner sind kompetente Lieferanten, die zu Ihrem Wohl auf unsere Wünsche eingehen und damit beste Qualität garantieren.

### Unsere Getränkephilosophie

Mit einem guten Begleiter steht und fällt ein gelungenes Essen – so halten wir es auch mit unseren Weinen. Optimales Preis-Leistungsverhältnis und geschmacklich eindrucksvoll, gerade bei Veranstaltungen mit unterschiedlichen Ansprüchen – Hier ist für jeden etwas dabei. Handverlesen und natürlich auf unsere Küchenphilosophie abgestimmt.

### Unsere Werte:

*„Vor dem Hintergrund das es sich bei den Tagungshäusern um Einrichtungen der Kirche im Erzbistum Köln handelt, wird von den Mitarbeitern eine Mentalität des Dienstes erwartet. Um diesen Anspruch gerecht zu werden, sollen Freundlichkeit, Entgegenkommen, Verlässlichkeit, Geduld und Versöhnungsbereitschaft den Umgang innerhalb eines Tagungshauses und nach außen prägen. Des Weiteren wird das Handeln der Mitarbeiter geprägt durch Eigenverantwortung, Ehrlichkeit, Loyalität und einem sorgsamem Umgang mit der Umwelt. Die Mitarbeiter mit Leitungsaufgaben tragen dabei eine besondere Verantwortung.“*

(Auszug aus der Dienst- und Geschäftsordnung der Tagungshäuser des Erzbistums Köln, Stand 2017)

---

## FREUNDLICHKEIT

**Substantiv, feminin - 1a. freundliches Wesen, Verhalten; Liebenswürdigkeit; 1b. freundliche, angenehme Art; 2. freundliche Handlung**

Synonyme zu Freundlichkeit

Entgegenkommen, Gefälligkeit, Güte, Gutherzigkeit, Gutmütigkeit, Herzengüte, Herzlichkeit, Höflichkeit, Innigkeit, Liebenswürdigkeit, Milde, Nettigkeit, Sanftmut, Verbindlichkeit, Wärme, Warmherzigkeit, Wohlwollen, Zuvorkommenheit;

*(Auszug aus der Definition DUDEN Stand 2018)*

---

## ENTGEGENKOMMEN

**Substantiv, Neutrum - 1. freundliche, gefällige Haltung, Konzilianz; 2. Zugeständnis**

Synonyme zu Entgegenkommen

Bereitwilligkeit, Dienstester, Dienstwilligkeit, Freundlichkeit, Geneigtheit, Gunst, Güte, Herzlichkeit, Hilfsbereitschaft, Jovialität, Kulanz, Liebenswürdigkeit, Nachgiebigkeit, Verbindlichkeit, Verständnis, Wohlwollen, Zuvorkommenheit;

*(Auszug aus der Definition DUDEN Stand 2018)*

---

## VERLÄSSLICHKEIT

**Substantiv, feminin - das Verlässlichsein**

Worttrennung: Ver|läss|lich|keit

Bedeutungsübersicht - das Verlässlichsein

Synonyme zu Verlässlichkeit

Authentizität, Gründlichkeit, Sicherheit, Sorgfalt

*(Auszug aus der Definition DUDEN Stand 2018)*

---

## GEDULD

**Substantiv, feminin - Ausdauer im ruhigen, beherrschten, nachsichtigen Ertragen oder Abwarten von etwas**  
**Bedeutungsübersicht - Ausdauer im ruhigen, beherrschten, nachsichtigen Ertragen oder Abwarten von etwas**

Beispiele: große, engelhaftige Geduld

jemandes Geduld ist am Ende, ist erschöpft  
jemandem geht die Geduld aus

ihr müsst [ein wenig] Geduld mit ihm haben

*(Auszug aus der Definition DUDEN Stand 2018)*

---

## VERSÖHNUNGSBEREITSCHAFT

Worttrennung: ver|söhn|lich

Bedeutungsübersicht

zur Versöhnung bereit, Bereitschaft zur Versöhnung  
zeigend, erkennen lassend

als etwas Erfreuliches, Tröstliches, Hoffnungsvolles o.Ä.  
erscheinend

Synonyme zu versöhnlich

entgegenkommend, friedlich, friedliebend, nachgiebig,  
nachsichtig, schiedlich, versöhnungsbereit, verträglich;  
(bildungssprachlich) konzilient

*(Auszug aus der Definition DUDEN Stand 2018)*

---

## EIGENVERANTWORTUNG

**Substantiv, feminin - eigene, selbst zu tragende Verantwortung**

Rechtschreibung

Worttrennung: Ei|gen|ver|ant|wor|tung

Bedeutungsübersicht

eigene, selbst zu tragende Verantwortung

*(Auszug aus der Definition DUDEN Stand 2018)*

---

## EHRLICHKEIT

Substantiv, feminin

Worttrennung: Ehr|lich|keit

Bedeutungsübersicht

das Ehrlichsein; Aufrichtigkeit, Wahrhaftigkeit

das Ehrlichsein; Zuverlässigkeit, besonders im Hinblick auf  
Geld- oder Sachwerte

Synonyme zu Ehrlichkeit

Aufrichtigkeit, Fairness, Freimut, Geradheit, Geradlinigkeit,  
Lauterkeit, Offenheit, Unverblümtheit, Wahrhaftigkeit,  
Wahrheitsliebe

Anständigkeit, Aufrichtigkeit, Rechtschaffenheit,  
Redlichkeit

*(Auszug aus der Definition DUDEN Stand 2018)*

---

## LOYALITÄT

**Substantiv, feminin - loyale Gesinnung, Haltung, Verhaltensweise**

Worttrennung: Lo|ya|li|tät

Bedeutungsübersicht

loyale Gesinnung, Haltung, Verhaltensweise

Beispiele

Loyalität dem Staat gegenüber

die Loyalität aufgeben

Synonyme zu Loyalität

Anstand, Aufrichtigkeit, Ehrlichkeit, Fairness, Geradheit,  
Geradlinigkeit, Integrität, Lauterkeit, Rechtschaffenheit,  
Redlichkeit, Unbescholtenheit, Unbestechlichkeit, Ver-  
trauenswürdigkeit, Wahrhaftigkeit, Zuverlässigkeit

*(Auszug aus der Definition DUDEN Stand 2018)*

## Unser Nachhaltigkeitskonzept:



Ernährung

Den unterschiedlichen Tätigkeitsbereichen und den damit verbundenen vielfältigen Bedürfnissen unserer Kunden möchten wir durch ein **ausgewogenes und abwechslungsreiches Angebot** gerecht werden. Um der steigenden Nachfrage einer bewussten Ernährungsweise nachzukommen, enthält das Angebot **hochwertige vegetarische und vegane Speisen**. Wir arbeiten nach **höchsten Qualitäts- und Hygienestandards**. Unser geschultes QM-Team führt regelmäßige Stichprobenkontrollen in allen Küchen durch. Darüber hinaus werden alle unsere Betriebe durch ein **unabhängiges akkreditiertes Hygieneinstitut kontrolliert**.



Ökologie

Die Qualität und Herkunft unserer Lebensmittel liegt uns am Herzen. Obst, Gemüse, Getränke sowie Fleisch, wo möglich, **beziehen wir bereits heute aus der jeweiligen Region** unserer Betriebe und bieten **Fisch aus nachhaltiger Fischzucht** an. Im Bereich der Verpackungen bringen wir nur noch nachhaltige Einwegverpackungen in den Umlauf, die aus nachwachsenden, biologisch abbaubaren oder recycelten Rohstoffen bestehen. Ebenso bieten wir bspw. keine Einweg-Kaffeeteller mehr an. Ebenso achten wir auf die **Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und setzen auf Ressourcenschonung** entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



Soziales

Durch die **erweiterte Kennzeichnung unserer Speisen** bieten wir eine größtmögliche Transparenz bei der Auswahl der Mahlzeiten in den Restaurants und Kantinen. Zudem unterstützen wir bspw. durch den **Verkauf von fair gehandelten Artikeln, wie z.B. Kaffee und Kakao** soziale Projekte und wirken bei **gemeinnützigen Aktionen** mit. Mit **regelmäßigen Schulungen fördern wir unsere Mitarbeiter\*innen** zu vielen verschiedenen Themen, wie z.B. Arbeitssicherheit oder Hygiene und geben wichtige Informationen gebündelt an Gäste weiter.



Ökonomie

Eine **partnerschaftliche und damit nachhaltige Beziehung zu unseren Lieferanten** und Dienstleistern ist uns sehr wichtig. Eine gute Zusammenarbeit ist hierbei die Basis, um für unsere Gäste, ein breitgefächertes Angebot zu erstellen. Umweltbewusstes Handeln fließt aus diesem Grund in die Entscheidung zur Auswahl unserer Lieferanten mit ein und ein Austausch zur Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsbestrebungen findet laufend statt. Wir **beobachten kontinuierlich Trends und Innovationen** und arbeiten stetig daran, um die **nachhaltig schönste Stunde des Arbeitstages** bei uns zu ermöglichen.





Qualifizierter  
Ausbildungsbetrieb

# ZERTIFIKAT

**Maternushaus**  
Tagungszentrum des Erzbistums Köln  
unterzeichnete am

22.04.2013

die Einhaltung folgender 10 Punkte zur Qualitätssicherung:

- Wir halten uns an Jugendarbeitsschutzgesetz, Ausbildungsrahmenplan und Ausbildungsordnung und informieren den Auszubildenden nachweislich über diese.
- Wir entlohnen (über-)tariflich.
- Wir ermöglichen den Auszubildenden den regelmäßigen Besuch der Berufsschule. Nach einem ganzen Schultag und während des Blockunterrichts müssen Auszubildende nicht im Betrieb arbeiten.
- Wir gleichen anfallende Mehrarbeit in Abstimmung mit den Auszubildenden entsprechend den gesetzlichen Regelungen durch Freizeit aus.
- Wir garantieren die kontinuierliche, fachliche und soziale Fortbildung des Ausbilders.
- Wir unterstützen den Auszubildenden bei Wettbewerben und fachlichen Weiterbildungen und gewähren ihm dafür auf Antrag mindestens zwei Arbeitstage im Jahr.
- Wir schreiben für den Auszubildenden frühzeitig gerechte Dienstpläne und achten auf geregelte Arbeits- und Urlaubszeiten, um planbare Freizeitgestaltung zu ermöglichen.
- Wir suchen Kontakt zur Berufsschule, unterstützen Auszubildende umfassend bei der Vorbereitung zur Zwischen- und Abschlussprüfung, sowie bei Berufswettbewerben.
- Wir haben eine wertschätzende Haltung gegenüber Auszubildenden und Mitarbeitern und schaffen damit ein positives Arbeits- und Ausbildungsklima.
- Unser Betrieb bzw. unser Ausbilder ist Mitglied im Verband der Köche Deutschlands e. V.

*Daniel Schöen*  
Präsident VKD



Gültig bis Ende 2024



## **Berufsschulunterricht:**

### Für Hotelfachleute, Kaufleute für Hotelmanagement und Köche

- Pro Schuljahr ca. 3 Schulblöcke über 4-5 Wochen
- Berufskolleg in Köln Ehrenfeld für Köche, Hotelfachleute und Kaufleute für Hotelmanagement
- Bei unentschuldigten Fehlen hat die Berufsschule die Möglichkeit Bußgelder in Höhe von 100,00 bis 500,00 Euro zu verhängen.
- Im Krankheitsfall sind Auszubildende / Schüler dazu verpflichtet, sofort zum Arzt zu gehen und im Betrieb eine Krankmeldung vorzulegen.
- An Tagen, an denen der Unterricht ausfällt und keine schulischen Ersatzveranstaltungen vorgesehen ist, müssen Auszubildende / Schüler sich im Betrieb melden

### Für Veranstaltungskaufleute

- Pro Woche zwei Tage Berufsschule
- Joseph-DuMont-Berufskolleg in Köln Bilderstöckchen für Veranstaltungskaufleute
- Bei unentschuldigten Fehlen hat die Berufsschule die Möglichkeit Bußgelder in Höhe von 100,00 bis 500,00 Euro zu verhängen.
- Im Krankheitsfall sind Auszubildende / Schüler dazu verpflichtet, sofort zum Arzt zu gehen und im Betrieb eine Krankmeldung vorzulegen.
- An Tagen, an denen der Unterricht ausfällt und keine schulischen Ersatzveranstaltungen vorgesehen ist, müssen Auszubildende / Schüler sich im Betrieb melden

## Prüfung

### Für Hotelfachleute, Kaufleute für Hotelmanagement, Veranstaltungskaufleute und Köche:

- Nach 3 Jahren (bei guten Leistungen im Betrieb und in der Schule kann die Ausbildung um ein halbes Jahr verkürzt werden) findet die Prüfung vor der IHK Köln statt.
- Die Prüfung hat einen theoretischen und einen praktischen Teil.
- Die Zwischenprüfung, etwa zur Hälfte der Ausbildungszeit, ist Pflichtvoraussetzung zur Abschlussprüfung

#### Bewerbungsverfahren:

→ Vollständige Berufsunterlagen

- ✓ Anschreiben
- ✓ Lebenslauf mit Foto
- ✓ Falls vorhanden, ein Pfarramtliches Zeugnis bzw. Nachweis der Zugehörigkeit zu einer christlichen Kirche
- ✓ Schulzeugnisse
- ✓ Erweitertes polizeiliches Führungszeugnis

→ **Vorstellungsgespräch**

#### Probearbeiten:

→ jeder Bewerber muss zunächst ein Praktikum von 3-5 Tagen absolvieren.

Einsatz in den Abteilungen: Service / Housekeeping /, Rezeption und Veranstaltungsverkauf / Küche

### Ausbildungsvergütung nach jeweils gültiger KAVO:

#### Stand 2023

<b>1. Ausbildungsjahr:</b>	<b>1.068,26 €</b>
<b>2. Ausbildungsjahr:</b>	<b>1.118,26 €</b>
<b>3. Ausbildungsjahr:</b>	<b>1.164,02 €</b>

Vergütung als Fachkraft im Service, Küche oder an der Rezeption ca. 2.000,00 € brutto.

<b><i>Ausbildungsdauer:</i></b>	3 Jahre
<b><i>Probezeit:</i></b>	3 Monate
<b><i>Ausbildungsform:</i></b>	dual – Tagungszentrum Maternushaus / Berufskolleg Köln Ehrenfeld / Berufskolleg Bilderstöckchen
<b><i>Wochenstunden:</i></b>	durchschnittlich 39 Stunden, 5 Tage, Wochenendarbeit
<b><i>Tägliche Arbeitszeit:</i></b>	7,8 Stunden im Durchschnitt (Erfassung im Stundenkonto)
<b><i>Urlaub:</i></b>	30 Tage pro Kalenderjahr
<b><i>Zusatzleistungen:</i></b>	Vermögenswirksame Leistung (VL) Weihnachtsgeld Urlaubsgeld Nacht- sowie Sonn- und Feiertagezuschläge Erfolgsprämie → erfolgreich abgeschlossene Abschluss- Prüfung: Bonus von 400 € (nur für Azubis) Familienheimfahrten Zusätzliche Lerntage für die Abschlussprüfung Zusatzleistung KZVK (Kirchliche Zusatzvorsorgekasse)
<b><i>Weiterbildungsmöglichkeiten:</i></b>	Hotelfachschule / Hotelbetriebswirt Ausbildereignung nach AEVO Meisterschule / Küchen-, Servier-, Hotelmeister Allg. Studium (z.B. BWL Hotel-, /Tourismusmanagement)

## WEGBESCHREIBUNG:

### *Maternushaus Köln*

#### Über die Autobahnen:

- Ausfahrt Zentrum/Innenstadt
- von da folgen Sie der roten Farbzone „Dom/Rhein“ des Kölner Parkleitsystems und erreichen den Hauptbahnhof bzw. den Dom.
- Ab hier orientieren Sie sich bitte an unserem Kartenausschnitt.

#### Mit öffentlichen Verkehrsmittel:

- Köln HBF
- vom Bahnhof sind es nur 5 Minuten über die „Dompropst-Ketzer-Straße“, zum Maternushaus.
- nächste U-Bahn-Haltestellen: Apellhofplatz, Hansaring und Köln HBF

#### Anfahrt über Google Maps:

