

Diese Webseite verwendet Cookies und die Webanalyse-Tools Netmind und Piwik. Das hilft uns, um Ihnen ein gutes Nutzungserlebnis zu bieten und unsere Website zu verbessern. Wenn Sie durch unsere Seiten surfen, erklären Sie sich hiermit einverstanden. [Hier erfahren Sie mehr über die Nutzung Ihrer Daten und Möglichkeiten zum Widerspruch.](#)



Stellenangebot - AUSBILDUNG 2020 *BWL - Foodmanagement * (Bachelor of Arts (DH) - Food-Management)

Überblick über das Stellenangebot

Referenznummer	10000-1173740452-S
Titel des Stellenangebots	AUSBILDUNG 2020 *BWL - Foodmanagement * (Bachelor of Arts (DH) - Food-Management)
Stellenangebotsart	Ausbildungsplatz Der Arbeitgeber hat die BA mit der Betreuung seines Stellenangebots  beauftragt.  Bundesagentur für Arbeit
Arbeitgeber	Betriebskantine Panorama Hotel und Service GmbH Panorama Catering Branche: Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen, Betriebsgröße: zwischen 6 und 50
Stellenbeschreibung	Panorama Catering, ein Unternehmen der Würth Gruppe mit Sitz in Künzelsau, ist in den Bereichen Betriebs- und Schulverpflegung sowie im Event-Catering tätig.

Duales Studium BWL Foodmanagement ab 01.10.20

Food studieren heißt probieren - Genuss als Business!
Das 3 Jährige duale Studium BWL Foodmanagement bringt die kaufmännischen Aufgaben in der Lebensmittelwirtschaft in Einklang mit dem Anspruch an branchenspezifischem Wissen. In deinen dreimonatigen Praxisphasen durchläufst du alle Unternehmensbereiche von Panorama Catering am Hauptstandort Künzelsau-Gaisbach sowie in unseren Restaurants in der schönen Region Hohenlohe. Vom Controlling über Marketing, Personalmanagement bis hin zum operativen Einsatz in unseren Restaurants und im Eventmanagement ist alles mit dabei! Du wirst mit interessanten Projekten betraut und bist somit aktiv an der Weiterentwicklung unseres Unternehmens beteiligt. Die im Wechsel anstehenden dreimonatigen Theoriephasen am modernen Bildungscampus der Dualen Hochschule in Heilbronn bieten dir hochinteressante und vielseitig vertiefende Vorlesungen mit Dozenten direkt aus der Praxis.
Schau am besten mal direkt auf der Webseite der DHBW Heilbronn vorbei und besuche die Informationsveranstaltung direkt am Campus: Mehr Infos zum Foodmanagement

Die wichtigsten Lernschwerpunkte sind:

- ☐ 70% BWL-Studium, 30% Ernährungswissenschaften und Kulinaristik
- ☐ BWL Themen: Betriebliche Leistungserstellung, Marketing, Vertrieb, Finanz- und Rechnungswesen, Controlling, Organisation, Personalwesen
- ☐ Food Themen: Kultur- und Sozialgeschichte der Ernährung, die Lebensmittelproduktion und der -handel sowie Warenkunde und

Sensorik

- ☐ Spezielle Verkostungen und Vorlesungen im sensorischen Labor machen das Studium spannend und abwechslungsreich
- ☐ Exkursionen in Betriebe veranschaulichen das theoretisch vermittelte Wissen in der Praxis

Deine Zukunft

Während deinem Studium "BWL Foodmanagement" hast du bereits die Möglichkeit deine persönlichen Interessen und Stärken zu vertiefen. Entsprechend deiner Entwicklung öffnen sich verschiedenste Türen:

- ☐ Übernahme in einem Restaurant als Betriebsleiter
- ☐ Übernahme im Eventmanagement in leitender Funktion
- ☐ Übernahme in einer verantwortungsvollen Funktion im kaufmännischen Bereich mit weiteren Aufstiegsmöglichkeiten z.B. Assistenz der kaufmännischen Leitung oder Personalmanagement
- ☐ Weiterführendes Master Studium, auch berufsbegleitend

Das wünschen wir uns von Dir

Unser besonderes Unternehmen sucht besondere Menschen! Du passt zu uns, wenn du sorgfältig, pünktlich und zuverlässig bist. Du solltest keine Probleme damit haben, dich selbst zu organisieren und Verantwortung zu übernehmen. Da es in unserer Branche auch Mal schnell gehen muss, solltest du belastbar sein und neue Herausforderungen kreativ meistern können. Auch die Fähigkeit im Team zu arbeiten und gegebenenfalls auch in einer Führungsposition ein Team anzuleiten ist bei uns sehr wichtig. Neben deinem Interesse am Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln und an einer bewussten Ernährung solltest du Ambitionen für betriebswirtschaftliche Prozesse und ein Gespür für unternehmerisches Handeln mitbringen. Voraussetzung für das duale Studium ist die Hochschulreife. Seit 01. Januar 2009 kann die Duale Hochschule jedoch auch Bewerber mit Fachhochschulreife zulassen, wenn diese ihre Eignung für den Studiengang nachgewiesen haben.

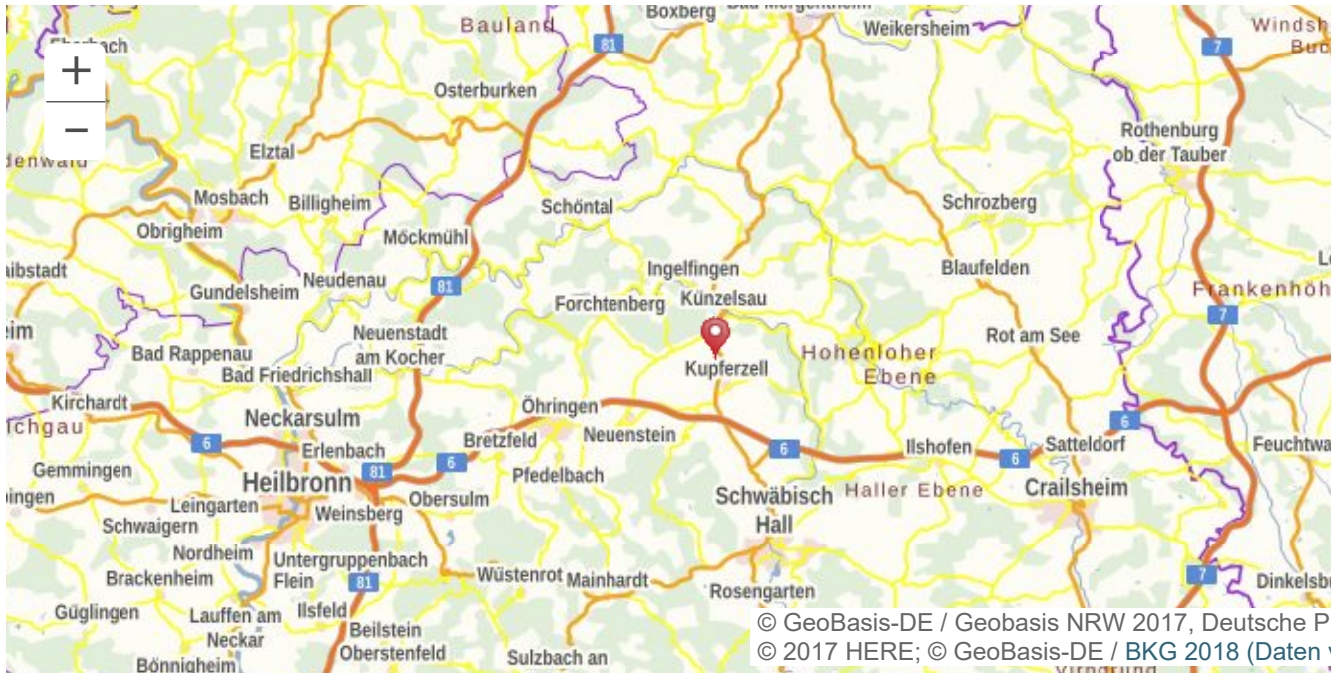
Deine Schulnoten haben unserer Ansicht nach keine allzu große Bedeutung. Sie sollten einer gastronomischen Karriere niemals im Weg stehen. Wichtiger sind uns persönliche Fähigkeiten und praktische Erfahrungen in der Gastronomie. Daher legen wir Wert darauf, dass du bereits ein Praktikum in unserer Branche absolviert hast, beziehungsweise bereit für ein Praktikum in unserem Unternehmen bist.

Am besten sendest du deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail direkt an mich:

Peter.stoeppler@panorama-catering.de

Arbeitsorte

Reinhold-Würth-Str. 12-17, 74653 Künzelsau, Baden-Württemberg, Deutschland



Beginn der Tätigkeit Ausbildungsbeginn zum 01.10.2020

Anzahl offener Stellen 1 von ursprünglich 1 gemeldeten Stelle

Konditionen des Stellenangebots

Arbeitszeit Vollzeit
 Gute Vergütung (tarifgebunden)
☐ 28 bzw. 30 Tage Urlaub im Jahr
☐ Weihnachts- und Urlaubsgeld
☐ Jährliche Prämie
☐ Übernahme von Berufsschul- und Internatskosten,
 kostenloses Mittagessen, Getränke und Bekleidung

Vergütung Unterkunft wird nicht gestellt
 Bei der Besetzung des Stellenangebotes findet ein Tarifvertrag Anwendung.
 Tarifvertrag: DEHOGA

Anforderungen an den Bewerber

Schulbildung Geforderter Bildungsabschluss: Fachhochschulreife, Bewerber muss mindestens diesen Bildungsabschluss besitzen

Reise-/ Montagebereitschaft Nicht erforderlich

Führerscheine Wünschenswert
 Fahrerlaubnis B PKW/Kleinbusse (alt: FS 3)

Kontaktdaten

Legende + Kartenausschnitt vergrößern - Kartenausschnitt verkleinern  Stellenangebot