

Allgäu

TOPHOTELS

Der Start in Deine Karriere



Allgäuer
Berghof

★★★★S

FAMILHOTEL ALLGÄUER ALPEN

Ein ganzer Berg
für unsern Urlaub



FAMILHOTEL®
Deine Familienhotels.

Wir stellen uns vor

Unser Familotel Allgäuer Berghof ist eines der führenden familienfreundlichen Hotels in Deutschland. Für 130 Mitarbeiter ist es Arbeitsplatz in 1.200 Metern Panoramalage inmitten der Allgäuer Alpen. Als familiengeführtes 4-Sterne-Superior-Haus und Gründer der Kooperation Familotel sind wir konsequent auf die Bedürfnisse von Familien mit Kindern ausgelegt. In 106 Zimmern mit neuem Wellness-, Schwimmbad-, und Indoorspiel-Bereich verwöhnen wir unsere Gäste mit einem gehobenen All-Inclusive Angebot. Die 30.000 m² Berghof-Gelände liegen im Sommer mitten im Wander- und Landschaftsschutzgebiet und im Winter direkt auf der Piste des Weltcup-Skigebiets GO! Gunzesried-Ofterschwang.

Bereits in vierter Generation wird das Familotel Allgäuer Berghof liebevoll und mit viel persönlichem Engagement von der Gastgeberfamilie Neusch geführt. So kann der Berghof auf eine über 90-jährige Tradition und Geschichte zurückblicken. Auch die Vielzahl an langjährigen Mitarbeitern spricht für den Zusammenhalt im Haus und komplettiert die „Berghof-Familie“. Ein offener, fairer und respektvoller Umgang miteinander ist dabei unerlässlich und bildet den Grundstein der guten Zusammenarbeit.


und 130 fröhliche Mitarbeiter

v. l. Hannes, Margrit, Moritz, Jakob, Feix, Theresa und Christian Neusch

Unser Leitbild

In allen Entscheidungen und Handlungen der täglichen Arbeit richten wir uns stets nach unserem Leitbild...

„Das Familotel Allgäuer Berghof ist ein regional verwurzelt, innovatives Familienunternehmen. Familiär, fair und zuverlässig für Gäste, Mitarbeiter und Partner. Dynamisch, ziel- und familienorientiert gestalten wir gemeinsam konsequent auf qualitativ hohem Niveau ein ganz besonderes und unvergleichliches Ferienerlebnis nach der Maxime „Ein ganzer Berg für unsern Urlaub“. Wir achten auf traditionelle Werte, verlieren dabei aber nicht die Moderne aus den Augen und möchten unsere Naturverbundenheit mit unseren Gästen teilen. Wir Berghöfler zeichnen uns durch eine gute Teamatmosphäre aus und haben viel Freude bei der täglichen Arbeit. Wir alle sind engagierte Gastgeber mit dem Ziel, die großen und kleinen Gäste zu begeistern und ihnen die schönste Zeit des Jahres zu bereiten.“

Dies erfüllt uns mit Freude und Stolz und schafft ein harmonisches und respektvolles Arbeitsumfeld.

Und damit dieses Leitbild nicht nur ein Versprechen bleibt, sondern auch im Arbeitsalltag gelebt wird, haben wir dessen Umsetzung in unserem Haus genau unter die Lupe nehmen lassen. Seit 2017 sind wir von der unabhängigen Hoteldirektorenvereinigung als exzellenter Ausbildungsbetrieb in der Hotellerie für unser Engagement ausgezeichnet und wurden zuletzt 2024 erfolgreich rezertifiziert.



Kauffrau/-mann für Hotelmanagement

Kauffrau/-mann Tourismus & Freizeit

Rezeption/ Reservierung 22 Monate
Verwaltung 3 Monate
Service/Bar 5 Monate
Marketing 2 Monate
Housekeeping 2 Monate
Küche 1 Monat
Animation 1 Monat

Das bringst Du mit

- Freude daran, Gastgeber zu sein
- Verkaufstalent
- Verständnis für kaufmännische Prozesse & Zahlen
- Gute PC Kenntnisse
- Sprachtalent
- Organisationstalent & strukturiertes Arbeiten
- Freude am Umgang mit kleinen und großen Gästen
- Teamfähigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Das bringen wir Dir bei

- Gästebetreuung von A (wie Anreise) bis Z (wie Zimmer-Check-Out)
 - Individuelle Beratung und Verkauf von Zimmern, Arrangements und Zusatzleistungen per Telefon, per Mail und vor Ort
 - Check-In & Check-Out unserer Gäste
 - Kundenorientierte Beratung
 - Entgegennahme und Bearbeitung von Anregungen und Reklamationen
 - Verbuchen von Leistungen sowie Rechnungsstellung
- Professionelles Arbeiten mit innovativer Technik (Protel, ReGuest, TAC, Hotelkit, Betterspace, DATEV, Adobe, Gastromatic)
- Kaufmännische Steuerung und Kontrolle
- Planung & Durchführung von Analysen Revenue Management
- Umsetzung von Marketingmaßnahmen



Voraussetzung

Abitur/Fachabitur/Mittlere Reife

Ausbildungsdauer

3 Jahre – verkürzbar auf 2,5 Jahre

Ausbildungsbeginn

Zum 01. August

Berufsschule (Blockunterricht)

In Immenstadt (1. und 2. Lehrjahr) und in Bad Wörishofen (3. Lehrjahr)

Aufstiegschancen

Empfangs-/Reservierungsmitarbeiter/in, (stellvertretende) Empfangs-/Reservierungsleitung, Personalreferent/in, Assistent/in der Geschäftsleitung, Hoteldirektor/in

Animation 28 Monate
Rezeption 3 Monate
Service/Bar 2 Monate
Marketing 1 Monat
Verwaltung 1 Monat
Housekeeping 1 Monat

Das bringst Du mit

- Spaß am Umgang mit Babys, Kindern & Teens
- Freude in der Natur
- Begeisterung- & Überzeugungsfähigkeit
- Kreativität
- Verantwortungsbewusstsein & Überblick bewahren
- Einfühlungsvermögen & Sorgfältigkeit
- Ruhe in stressigen Situationen
- Ermittlung der Bedürfnisse und Anforderungen der Zielgruppen
- Flexibilität & Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Das bringen wir Dir bei

- Aktives & selbständiges Arbeiten
- Durchführen und Nacharbeit von Programmpunkten für Kinder, Teens & Erwachsene
- Selbständige Planung, Durchführung und Reflexion neuer Projekte
- Betreuung unserer kleinen Gäste
- Gewährleistung der Servicequalität
- Repräsentation des Unternehmens
- Betriebliche Ablauforganisation
- Werbung und Verkaufsförderung
- Projektmanagement und Kostenermittlung
- Umgang mit betrieblichen Buchungssystemen
- Steigerung der Kundenzufriedenheit und Umgang mit Beschwerden
- Kundenorientierte Beratung



Voraussetzung

Mittlere Reife/Qualifizierter Mittelschulabschluss

Ausbildungsdauer

3 Jahre – verkürzbar auf 2,5 Jahre

Ausbildungsbeginn

Zum 01. August

Berufsschule

In Füssen

Aufstiegschancen

Animationsmitarbeiter/in, (stellvertretende) Animationsleitung, Empfangsmitarbeiter/in, (stellvertretende) Empfangsleitung, Assistent/in der Geschäftsleitung, Hoteldirektor/in

Fachfrau/-mann

für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Service/Bar
22 Monate

Das bringst Du mit

- Aufgeschlossene & kommunikative Art
- Kundenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Merkfähigkeit & rechnerische Fähigkeiten
- Kaufmännisches Denken
- Flexibilität & Einsatzbereitschaft
- Ehrgeiz & Durchhaltevermögen
- Organisationstalent & strukturiertes Arbeiten
- Freude am Umgang mit kleinen & großen Gästen
- Teamfähigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Rezeption/
Frontoffice
6 Monate

Das bringen wir Dir bei

- Aktives & selbständiges Arbeiten
- Fachspezifische Techniken z. B. im Service, Weinkenntnisse, Schulung des Geschmacks- und Geruchssinns, Teller tragen, Servietten falten, Tischgestaltung und -dekoration
- Umgang mit Abrechnungs- & Reservierungssystemen
- Kundenkontakt & Bindung von langjährigen Gästen
- Liebevoller Umgang mit unseren kleinen Gästen
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche
- Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen
- Betreuung, Beratung und Kommunikation mit unseren Gästen
- Veranstaltungen planen und durchführen

Animation
3 Monate

Küche
3 Monate

Housekeeping
1 Monat

Marketing
1 Monat

Voraussetzung

Mittlere Reife/Qualifizierter Mittelschulabschluss

Ausbildungsdauer

3 Jahre – verkürzbar auf 2,5 Jahre

Ausbildungsbeginn

Zum 01. August

Berufsschule

In Immenstadt

Aufstiegchancen

Serviceleiter/in, (stellvertretende)
Serviceleitung, Hausdamenassistentin,
Leiter/in Housekeeping, Empfangsmitarbeiter/in, (stellvertretende)
Empfangsleitung



Hotelfachfrau/-mann

Rezeption/
Reservierung
24 Monate

Das bringst Du mit

- Freude daran, Gastgeber zu sein
- Kunden- & Serviceorientierung
- Lern- & Merkfähigkeit
- Stressresistenz & Kontaktbereitschaft
- Kritikfähigkeit
- Sorgfalt & Genauigkeit
- Selbstorganisation
- Freundliches & sicheres Auftreten
- Flexibilität & Einsatzbereitschaft
- Ehrgeiz & Durchhaltevermögen
- Freude am Umgang mit kleinen & großen Gästen
- Teamfähigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Service/Bar
6 Monate

Das bringen wir Dir bei

- Aktives & selbständiges Arbeiten
- Gästebetreuung von A (wie Anreise) bis Z (wie Zimmer-Check-Out)
- Professionelles Arbeiten mit innovativer Technik
- Planung, Durchführung & Kontrolle des Housekeepings
- Gastorientierung
- Empfang & Reservierungsbereich organisieren
- Gastronomisches Angebot planen, organisieren & durchführen
- Hotelorganisation & Warenwirtschaft
- Verwaltungsaufgaben
- Telefonie & Schriftverkehr
- Umsetzung von Marketingmaßnahmen

Housekeeping
3 Monate

Küche
1 Monat

Animation
1 Monat

Verwaltung/
Marketing
1 Monat

Voraussetzung

Abitur/Fachabitur/Mittlere Reife

Ausbildungsdauer

3 Jahre – verkürzbar auf 2,5 Jahre

Ausbildungsbeginn

Zum 01. August

Berufsschule

In Immenstadt

Aufstiegchancen

Serviceleiter/in, (stellvertretende)
Serviceleitung, Hausdamenassistentin, Leiter/in Housekeeping, Empfangs-/Reservierungsmitarbeiter/in, (stellvertretende)
Empfangs-/Reservierungsleitung



Köchin/Koch

Super Leistungen für dich

Küche
35 Monate

Service
1 Monate

Das bringst Du mit

- Freude am Kochen
- Ruhe & Besonnenheit
- Verantwortungsbewusstsein
- Geschicklichkeit, Sorgfalt & Kreativität
- Flexibilität & Einsatzbereitschaft
- Ehrgeiz & Durchhaltevermögen
- Teamfähigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Das bringen wir Dir bei

- Inhalte der warmen und kalten Küche: Schneidetechniken, Gartechiken, Zubereitung von Fleisch, Fisch und Beilagen, Gemüse- und Salatzubereitung, Herstellung von Soßen, Fonds und Dressings, Abschmecken, Filetieren und Tranchieren, Desserts herstellen
- Selbständige Übernahme eines Küchenpostens
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln und Ressourcen
- Ansprechende Buffetgestaltung und Dekoration
- HACCP (Hygiene) Richtlinien und Dokumentation
- Front Cooking (vor dem Gast kochen)
- Einblick in den Einkauf und die Kalkulation
- Einblick in den Service im Restaurant
- Aufeinander abgestimmtes Arbeiten in einem Team
- Planung des Tagesablaufs
- Wareneinkauf und fachgerechte Lagerhaltung

Voraussetzung

Mittlere Reife/Qualifizierter Mittel-schulabschluss

Ausbildungsdauer

3 Jahre – verkürzbar auf 2,5 Jahre

Ausbildungsbeginn

Zum 01. August

Berufsschule

In Immenstadt

Aufstiegschancen

Koch/Köchin, Stellvertretende/r
Küchenchef/in, Food & Beverage
Manager/in



Das Berghof-Ausbildungskonzept

Kick-Off Tag

Für den perfekten Start in Deine Ausbildung

Ankommen und Durchstarten mit einem Kennenlernen und intensiver Einarbeitung

Azubi-Event

Für Actionfans

Spektakulärer Ausflug mit Familie Neusch und allen Azubis, fernab vom Arbeitsalltag

Azubi-Projekte

Für die Abwechslung

Mehrmals im Jahr gemeinsame Projekte - hier darf jeder Verantwortung übernehmen und selbständig arbeiten

Azubi-WG

Der Spaß kommt nicht zu kurz

Drei WGs für unsere Azubis - für die, die gern gemeinsam wohnen

Azubi-Austausch (optional)

Das Sahnehäubchen

1 Monat in einem anderen AzubiTopHotel

Schulungen

Damit Du nicht auf der Strecke bleibst

Regelmäßige hausinterne sowie externe Schulungen

Feedbackgespräche

Immer wissen was Sache ist

Monatliche Gespräche zu Lernfortschritten mit Deinem Abteilungsleiter



Das gibt's nur im Berghof!
Arbeiten wo andere Urlaub machen,
inmitten der Allgäuer Alpen.

Für alle Mitarbeiter

Verpflegung kostenlos

Kostengünstiges Wohnen im modernen
Teamhaus

Kostenlose Nutzung von Schwimmbad,
Sauna & Fitnessstudio

Mehrere Mitarbeiterausflüge und
-feiern im Jahr

Attraktive Nachlässe in Partnerhotels





Allgäu Azubi Top Hotels

Der Allgäuer Berghof ist eines von nur neun Azubi Top Hotels im ganzen Allgäu! Zusätzlich zu den Leistungen, die wir Dir als Einzelhaus bieten, erhältst Du durch unsere Teilnahme an der Kooperation folgende zusätzliche Motivationspritzen für eine erfolgreiche Ausbildung:

1. „Exzellente Ausbildung“ zertifiziert durch die DEKRA, mit persönlichem Ausbildungsbetreuer und Azubi-Pate
2. Persönliche Entwicklung in der Azubi Akademie und bei zwei Tagen externer Weiterbildung pro Jahr
3. Ausbildung goes digital – Azubi:Web Zugang zur Prüfungsvorbereitung mit Lernspielen, Azubi-Chat und digitalem Berichtsheft
4. Begrüßungstag mit gemeinsamem Mittagessen und Teamausflug mit allen Azubis und Familie Neusch zum Ausbildungsauftritt
5. Event-Tag mit allen Azubis und Familie Neusch einmal pro Lehrjahr
6. Jedes Lehrjahr 1x Dinner, Übernachtung & Frühstück im Allgäuer Berghof für Dich und Deinen Freund/Deine Freundin oder Eltern
7. Jedes Lehrjahr 1x Übernachten & fein Essen in einem Azubi Top Hotel deiner Wahl für Dich und Deinen Freund/Deine Freundin oder Deine Eltern
8. Out of the box: Zwei Tage und eine Nacht in einer angesagte Stadt mit Essen & Trinken in exklusiven Restaurants – 1x während deiner Ausbildung
9. Faire Sache – 100 € brutto zusätzlich zum Ausbildungslohn, Wunschfrei und Bezahlung von Überstunden
10. iPhone, iPad, Bike oder Ski geschenkt für gute Erstjahresnoten in der Berufsschule (besser als 2,0) und jedes Schuljahr 10.000 € für die besten Azubis beim Allgäu Azubi Award
11. Ausbildung fertig – und nun? Wir übernehmen dich garantiert!



- Tolle Leistungen on Top
- In nur neun Betrieben im ganzen Allgäu
- Motivation für eine erfolgreiche Ausbildung



Azubi Top Hotels Akademie

Lernen leicht gemacht

Bei uns lernst Du...

- arbeiten in Gruppen
- wie Menschen "ticken"
- deine persönlichen Stärken und Grenzen
- Umgang mit Verantwortung
- selbstbewusst und sicher mit Gästen umzugehen
- was du tun kannst, wenn es mal schwierig wird
- im Team und eigenverantwortlich zu arbeiten
- Vorbild zu werden

Pro Ausbildungsjahr:



- 2 Präsenz-Workshops mit Profi-Trainern
- 2 digitale Follow-Up-Termine über Zoom
- Regelmäßige Aufgaben für Zuhause

Azubi:Web

- Zugang zur digitalen Lernplattform Azubi:Web mit individuellen Inhalten für Deinen Lehrberuf
- Ideal zur regelmäßigen Lernunterstützung und Prüfungsvorbereitung
- Lernen wann und wo du willst – dank kompatibler Smartphone-App für alle Endgeräte
- Lernspiele – teste Dein Können beim Wissensquiz und in der Duellfunktion mit Deinen Freunden
- Azubi-Chat zum leichten Austausch
- Digitales Berichtsheft

Lehrjahr 1

Persönlichkeit und Kommunikation, die Rolle als Azubi, Stimme, Körpersprache, Ausstrahlung

Lehrjahr 2

Persönlichkeit und Team-Arbeit, Konflikt-Management, Ziele und Motivation

Lehrjahr 3

Wirksames Führen von Gesprächen, Umgang mit Verantwortung und Veränderung, lösungsorientiertes Denken und Handeln





- Lerne während deiner Lehrzeit ein anderes Hotel Konzept beim Austausch kennen
- 1 Monat Jobtausch mit einem Azubi des jeweils anderen Allgäu TopHotels
- Das gibt's nur bei den Azubi TopHotels

AzubiTopHotels:

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Familotel Allgäuer Berghof – Gunzesried | 6 Hotel Kühberg – Oberstdorf |
| 2 Hubertus Mountain Refugio – Balderschwang | 7 Hotel Filser – Oberstdorf |
| 3 Eggenberger Bio.Med.Well – Füssen | 8 Hotel Mohren – Oberstdorf |
| 4 König Ludwig Inspiration Spa – Füssen | 9 Hotel Oberstdorf – Oberstdorf |
| 5 Schüle's Gesundheitsresort – Oberstdorf | |



Wohnen in traumhafter Lage

Das Teamhaus „Alpe Eck“ 150 neben dem Berghof gelegen, bietet die Möglichkeit der kostengünstigen und arbeitsplatznahen Unterbringung. Gemeinsam mit anderen Azubis und vielen Deiner Kollegen wohnst Du hoch oben auf 1.200 Metern mit Blick über Sonthofen, Oberstdorf, das Hindelanger Tal und die umliegenden Oberallgäuer Berge.

Du schnallst Deine Skier an und startest von der Haustür auf die Piste. Mit vergünstigten Skikarten macht das doppelt Spaß!



- Lage mitten auf der Piste sowie im Landschaftsschutz- und Wandergebiet
- 3 Azubi-WGs
- Nur 150 Meter entfernt vom Hotel

Und was denkt ihr?

Viktoria

Auszubildende Hotelfachfrau

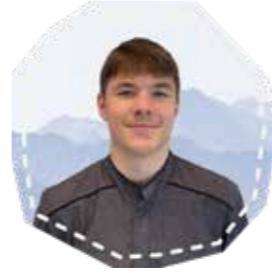
„Ich habe mich für den Beruf Hotelfachfrau entschieden, weil man in sehr viele verschiedene Bereiche einen Einblick bekommt. Außerdem haben wir selbst Ferienwohnungen zuhause, daher finde ich, dass der Beruf sehr gut zu mir passt. Mir gefällt der Kontakt zu den Gästen sehr gut, besonders an der Rezeption und in der Animation hatte ich viel Spaß – zusammen mit Menschen arbeiten, vor allem mit Kindern, gefällt mir einfach gut! Vor der Ausbildung habe ich viele verschiedene Praktika gemacht, das hat mir bei der Wahl des Unternehmens sehr geholfen. Ich finde es am wichtigsten, dass das Team passt, und das ist im Berghof auf jeden Fall so, es ist einfach ein toller Betrieb!“



Tim

Auszubildender Koch

„Schon früher habe ich mit meiner Familie im Allgäuer Berghof Urlaub gemacht, schließlich kam ich dann über ein Praktikum hier zur Koch-Lehre. Das Arbeitsumfeld und besonders das coole Team haben mir sofort gefallen! Auch die Aufgaben sind spannend, mit dem Azubi-Dinner im Gewölbe zum Beispiel bekommen wir sehr früh viel Verantwortung, denn wir dürfen eigenständig ein ganzes Menü servieren – das ist eine tolle Herausforderung und macht mir sehr viel Spaß. Wir durften auch mal bei „Kochende Sterne“ mitmachen. Da kommen viele Koch-Azubis zusammen und kreieren gemeinsam mit den Spitzenköchen der Region ein Menü. Da habe ich sehr viel gelernt!“



Judith

Auszubildende Kauffrau für Hotelmanagement

„Ich bin damals über eine Anzeige der AllgäuTop Hotels auf den Berghof aufmerksam geworden und habe dann gleich ein Praktikum absolviert. Bereits da ist mir aufgefallen, wie familiär die Arbeitsatmosphäre ist – außerdem ist die Aussicht ein großer Pluspunkt! Mittlerweile wohne ich im Teamhaus gemeinsam mit anderen Azubis aus dem ersten Lehrjahr. Wir kommen alle super aus und gehen oft gemeinsam Wandern, Schwimmen oder Kochen zusammen. Die Ausbildung selbst ist sehr vielfältig, man entdeckt jeden Tag etwas Neues und es wird nie langweilig. Besonders wichtig ist mir, dass jeder seine persönlichen Fähigkeiten einbringen kann und dementsprechend gefördert wird, das finde ich super!“



Petra Natterer

Animationsleitung (Ausbildungsbeauftragte)

„Mit viel Freude und Motivation bin ich schon seit über 40 Jahren im Allgäuer Berghof beschäftigt. Als erfahrene Ausbildungsbeauftragte ist es mein Ziel, die neuen Berufseinsteiger bei der täglichen Arbeit zu fördern und zu unterstützen. Durch aktives, flexibles, kreatives und freundliches Arbeiten werdet ihr zu selbständigen Fachkräften ausgebildet, womit eine tolle Grundlage für eure berufliche Zukunft gelegt wird.“



Martin Sonnenmoser

Hoteldirektor

„Nach meiner Ausbildung am Allgäuer Berghof zum Hotelkaufmann war mir aufgrund der vielseitigen Arbeit und der tollen Entwicklungsmöglichkeiten gleich klar, dass ich in der Branche bleiben werde. Später absolvierte ich die berufsbegleitende Weiterbildung zum Wirtschaftsfachwirt bei der IHK, um die betriebswirtschaftlichen Hintergründe der Hotelorganisation besser nachzuvollziehen. Dadurch ergab sich erst die Chance für mich, als Assistent der Geschäftsführung im Berghof weiter zu machen, mittlerweile bin ich als Hoteldirektor für den gesamten Betrieb verantwortlich.“



Nora und Madeleine

Ehemalige Auszubildende in Führungspositionen

„Die Ausbildung im Allgäuer Berghof war für uns eine ausgezeichnete Grundlage für unseren kommenden Berufsweg. Direkt nach dem Abschluss der Ausbildung wurden wir zu den stellvertretenden Leiterinnen unserer jeweiligen Abteilung befördert, damit stehen uns eine Vielzahl an Zukunftschancen offen. Schon in der Ausbildung wussten wir den respektvollen Umgang miteinander zu schätzen. Wir wurden in jeder Abteilung herzlich aufgenommen und wertgeschätzt.“



Theresa & Christian Neusch

Gastgeber in 4. Generation

„Der wichtigste Erfolgsfaktor eines Hotels sind seine freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiter. Nur zufriedene Mitarbeiter können die Begeisterung und Herzlichkeit, die man als Gast im Urlaub erleben möchte, wiedergeben. Daher legen wir auch auf die Ausbildung in unserem Haus besonders viel Wert. So können wir die Fachkräfte und Nachwuchstalente der Zukunft unterstützen und aktiv auf ihrem Weg begleiten.“





Wir freuen uns über Deine
Bewerbung per Mail oder Post



Schule fertig! Und jetzt?

Schnuppere bei einem Praktikum im Allgäuer Berghof Hotelluft und lerne unsere Abteilungen Animation, Küche, Service, Housekeeping und Empfang kennen. Wir nehmen Dich mit in den spannenden Alltag eines Familienhotels und beantworten Dir gerne alle Deine Fragen.

Wir freuen uns auf Dich!



Allgäuer Berghof

Familotel Allgäuer Alpen

Alpe Eck 2

D-87544 Blaichach-Gunzesried

Vera Press



+ 49 (0) 8321 / 806 - 2011

+ 49 (0) 8321 / 806 - 219



ausbildung@allgaeuer-berghof.de

www.allgaeuer-berghof.de