

most wanted.



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA

BADEN-BADEN

GÄSTE BEGEISTERN.
IMMER WIEDER.



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA

BADEN-BADEN

VORWORT

Herzlich willkommen



HENNING MATTHIESEN
Geschäftsführender Direktor

Das Brenners Park-Hotel & Spa steht als Stammhaus der Oetker Collection seit 150 Jahren für eindrucksvolle Grandhotellerie. Wir sind sehr stolz darauf, jeden Tag unsere Vision zu leben, welche das Wohlbefinden unserer Gäste in den Mittelpunkt unseres Wirkens stellt. Mit rund 300 ausgezeichneten Gastgeber*innen, die täglich ihre Professionalität, Leidenschaft und erstklassigen Service beweisen, 100 individuellen Zimmern mit einzigartigem Wohnernlebnis, einem großzügigen Privatpark und erstklassigen Restaurants, wird ein Aufenthalt im Brenners Park-Hotel & Spa unvergesslich. Dieses einzigartige Erlebnis schaffen unsere Mitarbeiter*innen jeden Tag aufs Neue. Entdecken Sie in dieser Broschüre die Vielfalt der Tätigkeitsbereiche in der Luxushotellerie und erleben Sie wie es ist, ein echter Teil des Teams zu sein.



JULIA BEACH

Director of People & Culture

*Liebe Leser*innen,*

es freut mich sehr, dass Sie sich für unser Grandhotel interessieren. Diese Broschüre vermittelt Ihnen, wer wir sind und warum wir Gastgeber*innen wie Sie suchen. Nicht nur das Brenners Park-Hotel & Spa und seine bewegte Geschichte sprechen für sich – Direkt an der berühmten Lichtentaler Allee mischt sich die Luft des Schwarzwaldes mit dem lebhaften Charme der UNESCO Welterbestadt Baden-Baden. Mit unseren beherzten Gastgeber*innen wachsen wir jeden Tag aufs Neue über unsere Grenzen hinaus und verwandeln die wertvolle Zeit unserer Gäste in einzigartige Brenners-Momente. Mit welchen großartigen Talenten wir das schaffen, lesen Sie auf den folgenden Seiten.

INHALT



Ein Lächeln sagt mehr als tausend Worte. Unsere Guest Relation Managerin Nicole Grafmüller ist eine der ersten Personen, auf die unsere Gäste in der Lobby treffen. Viele unserer Gäste kennt Sie inzwischen wohl besser, als Ihre Westentasche.

DAS BRENNERS PARK-HOTEL & SPA

Auf einen Blick 11

AUSBILDUNGSBERUFE

Ausbildung in Baden-Badens Grandhotel 13
Hotelfachfrau / Hotelfachmann 15
Kauffrau / Kaufmann für Hotelmanagement 17
Fachfrau / Fachmann für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie 19
Köchin / Koch 21

STUDIUM, NEBENJOB & PRAKTIKA

Duales Studium 23
Praktikum 25

FÜR QUEREINSTEIGER UND ECHTE HOTELEXPERTEN

Stellen für Fachkräfte 27

IHRE VORTEILE

Mitarbeiter-Benefits 29

RUND UM IHRE BEWERBUNG

Bewerbungstipps 31
Bewerbungsprozess 31

WORAUF WARTEN SIE?

Kontakt und Ansprechpartner 33

150 Jahre Geschichte



Seit 150 Jahren erstrahlt das „Brenners“, wie das Hotel liebevoll genannt wird, inmitten von Baden-Baden in einer prachtvollen Parklandschaft über die Lichtentaler Allee. Seit der Eröffnung im Jahr 1872 wechselte das Brenners nur zweimal den Besitzer. Die Weitsicht von Camille Brenner ermöglicht die Weiterentwicklung zu einem einzigartigen Ensemble, das Gesundheit, Schönheit und Wohlbefinden in den Vordergrund stellt – eine Vision, die bis heute Gültigkeit hat. Es war das Brenners, welches als erstes Hotel die Wellness-Bewegung erkannte, bereits 1983 zeichnete sich das Haus durch ein fortschrittliches Spa-Konzept aus. Im Laufe vieler Jahre beherbergte das Brenners zahlreiche Persönlichkeiten aus aller Welt: In den Anfängen wohnten der Schah von Persien, der König von Siam und der junge König Edward VII in dem Grandhotel. Auch heute nächtigen hier Staatsoberhäupter und Präsidenten.

FAKTEN, FAKTEN, FAKTEN...

- Rund 300 Mitarbeiter*innen und 50 Auszubildende
- 100 Zimmer und Suiten
- 3 ausgezeichnete Restaurants sowie das Herzstück des Hauses, die Kaminhalle
- 10 Tagungs- und Veranstaltungsräumlichkeiten
- 500 m² große Saunalandschaft mit Plunge Pool und einem exklusiven Indoor Schwimmbad
- Stammhaus der Oetker Collection und Mitglied der Selektion Deutscher Luxushotels

Start your career right

Sie möchten einen einzigartigen und sicheren Grundstein für eine erfolgreiche Karriere in der Grandhotellerie legen? Dann starten Sie mit einer Ausbildung im Brenners Park-Hotel & Spa genau richtig. Von traditionellem Service über herausragende Küche, bis hin zu einzigartigen Räumlichkeiten – Gastgeber*innen aus Leidenschaft sind in unserem Ausbildungsbetrieb herzlich Willkommen. Wir im Brenners schreiben uns auf die Fahnen, die besten Fach- und Führungskräfte für die unterschiedlichen Bereichen auszubilden. Schaffen Sie durch Theorie und Praxis noch heute Ihre Grundlage für eine Karriere auf der Überholspur.



„Das Brenners war für mich das Tor zur Welt der Hotellerie – hier absolvierte ich eine prägende Ausbildung zum Hotelfachmann. Aus dem Brenners nach Boston, bis Bali und wieder zurück: nach fünfzehn Jahren in sieben unterschiedlichen Ländern folgte ich wieder dem Ruf der kleinsten Weltstadt und kehrte zurück in dieses unvergleichliche Hotel. Da halte ich es wie Frank Sinatra – “Wherever you go, Brenners is the best!”- Beginnen auch Sie Ihre Reise mit uns.“

– Caspar C. Wesener, Resident Manager



Personal-Prof! Cornelia Corti in action: Die Einführungstage sind speziell auf neue Mitarbeiter*innen ausgelegt. Hier erfahren Auszubildende alle nötigen Informationen für einen guten Start in ihr Berufsleben.

Für Talente mit Passion

Sie sind ein Kommunikationstalent und haben Freude am täglichen Gästekontakt? Sie sind bereit für abwechslungsreiche Aufgaben und neue Herausforderungen? Dann machen Sie Ihre Passion zum Beruf als Hotelfachfrau/-mann. Während der dreijährigen Ausbildung wird aus Ihnen ein echtes Allround-Talent: Sie betreuen unsere Gäste von der An- bis zur Abreise. Sie durchlaufen ein breites Spektrum an Aufgabenbereichen und werden bestmöglich auf Ihre nächsten Karriereschritte vorbereitet. Ganz gleich ob im Housekeeping, an der Rezeption oder in den Restaurants – am Ende der Ausbildung sind Sie ein echtes Multi-Talent. Neben kaufmännisch verbundene Tätigkeiten übernehmen Sie ebenfalls Aufgaben in den Bereichen Reservierung, Verkauf und Marketing. Das Arbeiten an Wochenenden oder am ein oder anderen Feiertag macht Ihnen nichts aus? Dann sind Sie bei uns richtig.

Für alle Bewerber*innen bieten wir die Zusatzqualifikation im Bereich *Bar und Wein* an. Auszubildende mit Abitur oder fachgebundene Hochschulreife können sich zudem im Bereich *Hotel- und Gastronomie-management* weiterentwickeln.

AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre mit Theorie- und Praxiserfahrung

VORAUSSETZUNGEN

- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Herausragende Umgangsformen
- Spaß am Umgang mit Menschen
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Freundliches und offenes Auftreten
- Motivation und Begeisterungsfähigkeit
- Teamfähigkeit
- Belastbarkeit
- Schnelle Auffassungsgabe
- Erfolgreich abgeschlossene Schulausbildung

Motivation und Begeisterungsfähigkeit trifft auf ein echtes Multi-Talent. Und wer weiß? Eventuell sitzen auch Sie ganz bald auf diesem Stuhl.

Für Schlüsselfiguren

Sie sorgen dafür, dass unsere Abläufe im Hotel reibungslos funktionieren. Sie koordinieren die verschiedenen Abteilungen wie den Übernachtungsbetrieb und die Verwaltung. Ihre Hauptaufgaben sind die Organisation, Buchhaltung und Personalplanung. Ebenfalls nehmen Sie Reservierungen an und kümmern sich um die Datenpflege. Sie ziehen zum größten Teil die Fäden im Hintergrund und sorgen für reibungslose Prozesse.

Den tagtäglichen Hotelbetrieb in den operativen Abteilungen lernen Sie ebenfalls während Ihrer Ausbildung kennen. Denn neben dem Verkauf, der Zimmerreservierung oder der Personalabteilung, bereichern Sie auch unsere Restaurants, Bars, die Rezeption und das Housekeeping. Legen Sie den ersten Stein für Ihre berufliche Zukunft im Brenners.

Für alle Bewerber*innen bieten wir die Zusatzqualifikation im Bereich *Bar und Wein* an.

AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre mit Theorie- und Praxiserfahrung

VORAUSSETZUNGEN

- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Herausragende Umgangsformen
- Verhandlungsgeschick
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Organisationstalent
- Verantwortungsbewusstsein
- Kommunikationsfähigkeit
- Teamfähigkeit
- Belastbarkeit
- Gutes Zahlenverständnis
- Kaufmännische Ambitionen
- Erfolgreich abgeschlossene Schulausbildung



Unser Lächeln kommt von Herzen. Charakter und Verbindlichkeit prägen unser tägliches Handeln. Genauso wie bei Sina Mushardt, Auszubildende Hotelkauffrau.

AUSBILDUNG ZUR FACHFRAU / ZUM FACHMANN FÜR RESTAURANT- UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Für unverkennbare Entertainer



Wünsche erkennen und erfüllen, bevor diese beim Gast entstehen. Direkter Kontakt und erster Ansprechpartner für Gäste. Kein Problem für Sie? Sie sind ein Organisationstalent, haben eine schnelle Auffassungsgabe und sind der geborene Entertainer? Dann ist die Ausbildung zur Fachfrau/-mann für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie genau der richtige Weg. Sie planen und organisieren Veranstaltungen, koordinieren Serviceabläufe und beraten unsere Gäste. Während Ihrer dreijährigen Ausbildung bieten unsere Restaurants Ihnen einen umfangreichen Einblick in die Welt der Gourmetküche. Ganz gleich, ob zeitgenössische Spitzenküche mit französischen und asiatischen Einflüssen im Wintergarten Restaurant, moderne Geschmacksvariationen und extravagante Drinks im Fritz & Felix Restaurant / Bar oder echte frankophile Geschmackserlebnisse in der Rive Gauche Brasserie: Unsere Restaurants bieten Ihnen die ganze Bandbreite an Kulinarik.

Für alle Bewerber*innen bieten wir die Zusatzqualifikation im Bereich *Bar und Wein* an. Auszubildende mit Abitur oder fachgebundene Hochschulreife können sich zudem im Bereich *Hotel- und Gastronomiemanagement* weiterentwickeln.

AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre mit Theorie- und Praxiserfahrung

VORAUSSETZUNGEN

- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Freude am Umgang mit Menschen
- Verkaufstalent
- Analytisches Denken
- Hohe Dienstleistungsbereitschaft
- Herausragende Umgangsformen
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Offenes und freundliches Auftreten
- Teamfähigkeit
- Belastbarkeit
- Schnelle Auffassungsgabe
- Erfolgreich abgeschlossene Schulausbildung

Bei Juliano Sommer (links) ist der Name Programm, denn gerade zur warmen Jahreszeit erfrischen seine kreativen Drinks unsere Gäste auf ganz besondere Weise. Frühstücksmanagerin Christine Martin (rechts) und Ihre Early Birds weisen Ihnen den Weg für einen erfolgreichen Karrierestart in der Luxushotellerie.

AUSBILDUNG ZUR KÖCHIN / ZUM KOCH

Für kreative Teamplayer

Nach Ihrer Ausbildung zur Köchin / zum Koch stehen Ihnen die Türen der Gourmetküchen weit offen. Beginnen Sie die dreijährige Ausbildung und zeigen Sie der Welt, wie die Zukunft schmeckt!

In Ihrer dreijährigen Ausbildung durchlaufen Sie eine theoretische und praktische Phase. Sie erlernen die Herstellung von Speisen, den Einkauf, Lagern, Prüfung der Waren und das Präsentieren einzigartiger Gerichte auf dem Teller. Während dem praktischen Teils sammeln Sie in unseren Küchen abwechslungsreiche Erfahrungen und lernen von den Besten. Ebenfalls stellen Sie Ihre schnelle Auffassungsgabe in der Gästeberatung und dem Servicebereich unter Beweis. In dieser Ausbildung werden Ihr handwerkliches Geschick und Ihre aufblühende Kreativität auf die Probe gestellt.

Speziell für Auszubildende mit Abitur oder fachgebundene Hochschulreife bieten wir die Zusatzqualifikationen *Hotel-, Gastronomie-, Küchen- und Servicemanagement* sowie die *Vertiefung vegetarische und vegane Küche* an.

AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre mit Theorie- und Praxiserfahrung

VORAUSSETZUNGEN

- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Handwerkliches Geschick & Kreativität
- Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Organisationstalent
- Interesse an Lebensmitteln
- Begeisterungsfähigkeit & Motivation
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Teamfähigkeit
- Belastbarkeit
- Schnelle Auffassungsgabe
- Erfolgreich abgeschlossene Schulausbildung



Mit Fantasie, Einfallsreichtum und viel Fingerspitzengefühl gestalten David Becker und Louise Fröhlich in unserer Patisserie süße Kunstwerke.

Höher. Schneller. Weiter

Kombinieren Sie innerhalb des Dualen Studiums im Brenners Park-Hotel & Spa die Theorie mit der Praxis. Hier treffen Gehirnjogging und lebendiges Hotelleben aufeinander. Sie durchlaufen in Ihrem Studium Bereiche wie die Personalabteilung, das Marketing, das Veranstaltungsbüro, den Einkauf, das Controlling oder die Buchhaltung. Hierbei können Sie Ihr erworbenes Theoriewissen gleich in der Praxis anwenden. Neben den administrativen Bereichen lernen Sie ebenfalls den Service, die Küche, das Housekeeping und das Front Office kennen.

Im dualen Studium stellen erfolgreichere Nachwuchs-Hotelliers Ihre Willensstärke und ihren Ehrgeiz tagtäglich unter Beweis.

Folgenden Studiengang bieten wir an:

BWL-Tourismus

Hotellerie- und Gastronomie-management.

Das Brenners Park-Hotel & Spa kooperiert mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW).

STUDIUMSDAUER

3 Jahre Studium, aufgliedert in

- 1,5 Jahre Theorieerfahrung
- 1,5 Jahre Praxiserfahrung

VORAUSSETZUNGEN

- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Willensstärke & Ehrgeiz
- Zeitmanagement
- Organisationsgeschick
- Verantwortungsbewusstsein
- Belastbarkeit
- Fachhochschulreife
- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Gastgewerbe



Wir lächeln nicht nur für das Foto, auch im Verwaltungsbereich gibt es jede Menge zu lachen. Hier amüsiert sich unsere Duale Studentin Anna Bomke in der Reservierung.



Im Brenners Park-Hotel & Spa treffen Praktikanten auf echtes Know-How und coole Typen, wie hier aus dem Sales und Marketing Team.

PRAKTIKUM

Noch unentschlossen?

Der Schulabschluss rückt immer näher und vor Ihnen gabelt sich die Straße in unzählige Richtungen? Das Brenners bietet Ihnen die einmalige Chance ein unverbindliches Schülerpraktikum im Grandhotel zu absolvieren. Lernen Sie die unterschiedlichen Bereiche kennen und finden Sie heraus, wo Ihre Stärken liegen. Bei uns bekommen Sie ein Gespür für die Luxushotellerie und stellen Ihr Können auf die Probe.

Sie haben sich bei Ihrem Praktikum von Ihrer besten Seite präsentiert und für Sie führen alle Wege ins Brenners? Dann freuen wir uns darauf Ihnen einen Ausbildungsplatz in unserem Hotel anbieten zu können.

Auch für Quereinsteiger bietet das Praktikum eine gute Möglichkeit, echte Hotelluft zu schnuppern.

"Ich werde nie vergessen, wie ich 2008 das erste Mal vom Augustaplatz die Schillerstraße zum Hotel hochlief und tief beeindruckt von der Pracht und Anmut des Brenners war. Noch heute bin ich immer wieder erstaunt über die besondere Schönheit dieses Ortes."

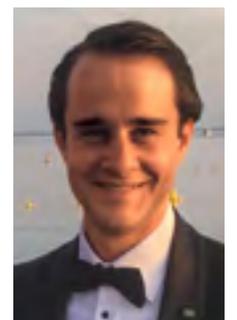
– Paul von Schnurbein, Head of Operations Development Oetker Collection

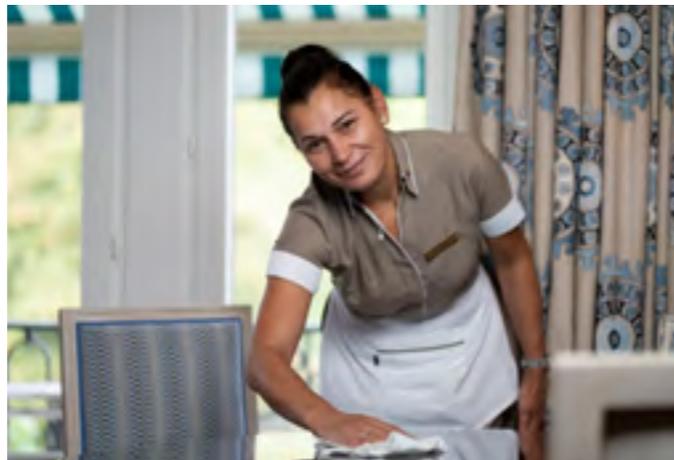
PRAKTIKUMSDAUER

- Nach Absprache

VORAUSSETZUNGEN

- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Freundlichkeit
- Motivation





FACHKRÄFTE

Hotelexperten aufgepasst!

Die Oetker Collection repräsentiert eine der inspirierendsten Sammlungen von Grandhotels dieser Welt. Die Bezeichnung „Masterpiece Hotel“ beinhaltet ein Versprechen: die Verpflichtung, zu jeder Stunde Gastlichkeit von höchster Qualität zu bieten. Zu finden an den attraktivsten Reisezielen der Welt, ist jedes einzelne Anwesen ein Wahrzeichen und eine Ikone zeitloser Eleganz.

Brenners Park-Hotel & Spa – legendäres Grandhotel inmitten eines üppigen Privatparks in Baden-Baden. Die historische Villa Stéphanie beherbergt eines der besten und innovativsten Spas Europas.

Wer auf der Suche nach einem neuen Lebensraum ist, in welchem sich Arbeit, Familie, Kultur und Sport bestens arrangieren lassen, der ist in Baden-Baden genau richtig.

Wir sind fest davon überzeugt, dass es die Flamme der Begeisterung braucht, um andere anzustecken.

Wir suchen daher Talente mit Passion – Menschen, die andere zum Leuchten bringen. Menschen, die auf der Suche nach einer neuen Heimat sind und die danach streben, tagtäglich Besonderes zu leisten.

Team Brenners freut sich auf Ihre Bewerbung!



www.oetkercollection.com/de/karriere
Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden

OETKER COLLECTION
Masterpiece Hotels

Join the Team!



QUALITÄT

Unsere Ausbilder stehen Ihnen mit hervorragenden Fachkenntnisse tatkräftig zur Seite und bilden somit das Fundament für eine einzigartige Aus- und Weiterbildung.

UNTERSTÜTZUNG

Das Brenners ist eine große Familie. Hier werden Sie bei keinem Guss im Regen stehen gelassen! Rund 300 Mitarbeiter*innen unterstützen Sie auf Ihrem Weg nach oben.

INDIVIDUALITÄT

Come as you are! Wir sind auf der Suche nach Gastgeber*innen aus Leidenschaft mit dem Herz am rechten Fleck.



Stets freundlich und zurückhaltend orientiert sich Senior Head Concierge Marcus Schindler an den Wünschen unserer Gäste, die er möglichst erahnt und ungefragt erfüllt.

MITARBEITER-BENEFITS

Mehr als nur ein Job

EINFACH ANKOMMEN

Wir bieten Personalunterkünfte oder Hilfe bei der Wohnungssuche.

GAUMENSCHMAUS

30 Prozent Mitarbeiterrabatt im Fritz & Felix Restaurant & Bar und in der Rive Gauche Brasserie.

FRIENDS & FAMILY RATEN

In allen Selektion der Deutschen Luxushotels.

TEAM EVENTS

Sommerfeste und Weihnachtsfeiern.

#NEWWORK

Flexible Arbeitszeitmodelle nach individueller Absprache.

PREMIUM FITNESS

Kostenfreies Training im OXYGYM Fitness & Health in Baden-Baden.

FRESH MEETS FREE

Eine freie Mahlzeit in unserem Mitarbeiter-Bistro während der Dienstzeit pro Tag.

SICHER IST SICHER

Unterstützung bei der betrieblichen Altersvorsorge durch Entgeltumwandlung.

BRENNERS-ERFOLGSPRÄMIE

Jährlich bis zu zehn Prozent vom Jahresbrutto on top, die in Abhängigkeit von fest definierten Jahreszielen ausgeschüttet werden.

IT'S YOUR CHOICE

Wir bezuschussen wahlweise Ihre Mobilfunk- oder Internetrechnung, Ihren Kinder-Betreuungsplatz oder Ihre Aufwendungen zur Altersvorsorge mit 44 Euro netto pro Monat.

MOBILITÄTSBONI

Jobrad und vergünstigtes Parkticket.

WEITERBILDUNGEN

Erweiterte Bezuschussung von Schulungen und Weiterbildungen #superwoman: Nachwuchsförderung von weiblichen Führungskräften.

UND VIELES MEHR...

Bewerbungsprozess

INTERVIEW

Das Bewerbungsgespräch ist in erster Linie ein Kennenlernen in gelassener Atmosphäre unserer Kaminhalle. Im gemeinsamen Gespräch möchten wir Sie von Ihrer Schokoladenseite kennenlernen, aber auch herausfinden ob Sie zartschmelzend oder zartbitter sind. Sie gewinnen einen ersten Eindruck von Ihren künftigen Aufgabenbereichen und werden im Detail über Ihre potentielle Anstellung und das Grandhotel informiert. Wenn Sie Fragen haben sollten, nur zu!

PROBEARBEIT

In erster Linie gewinnen Sie beim Probearbeiten einen unverkennbaren Eindruck von Ihrem künftigen Arbeitsplatz und den Mitarbeiter*innen. Hierbei stehen Ihnen die Kollegen*innen mit Rat und Tat zur Seite. Zusätzlich wird auch ein direkter Austausch mit den Auszubildenden und Studenten*innen ermöglicht. Im Anschluss können wir gemeinsam Revue passieren lassen, welchen Eindruck Sie vom Brenners Park-Hotel & Spa und der Stelle gewonnen haben.



Der Austausch liegt uns sehr am Herzen. Wir warten gespannt auf Ihre Fragen zu der ausgeschriebenen Stelle, dem Hotel oder der Luxushotellerie im Allgemeinen. Tipp: Bleiben Sie authentisch!

KONTAKT

Wir brennen darauf, Sie kennenzulernen.

Ergreifen Sie die Chance und wachsen Sie über sich hinaus. Starten Sie noch heute Ihre Karriere im Brenners Park-Hotel & Spa.



TEAM: Together Everybody Achieves More.



KONTAKT

Brenners Park-Hotel & Spa
People & Culture
Schillerstraße 4/6
76530 Baden-Baden

Telefon: 07221 900 872

E-Mail: karriere.brenners@oetkercollection.com

www.brenners.com

[@brenners.careers](#) · [@brennersparkhotel](#)

[#brennersparkhotel](#)

