



<https://www.fuu-sachsen.de/mit-uns-arbeiten/ausbilder-ausbilderin-restaurant-veranstaltungsmanagement/>

Arbeiten Sie mit uns an der beruflichen Zukunft junger Menschen!

Das Falk-Zentrum ist eine anerkannte Bildungseinrichtung mit den Schwerpunkten berufliche Erstausbildung, Qualifizierung und Rehabilitation.

Zur Verstärkung unseres Teams im Bereich Berufliche Bildung suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeit eine/-n engagierte/-n

## Ausbilder / Ausbilderin (m/w/d) Restaurant- und Veranstaltungsmanagement

in Krankheitsvertretung

### Wir bieten Ihnen:

- **eine sinnstiftende Aufgabe,**
- tarifähnlicher Vergütung und Zusatzleistungen,
- eigenverantwortliches Arbeiten in einem unterstützenden Team,
- flexible Urlaubsplanung + 30 Tage Urlaub + 2 Extra-Tage (Heiligabend & Silvester frei),
- ein wertschätzendes Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien und schnellen Entscheidungswegen,
- betriebliche Altersvorsorge,
- motionMentor-Programm für eine individuelle Gesundheitsförderung,
- Corporate-Benefit Mitarbeitererrabatte,
- eigener Firmen-Laptop,
- **eine Tätigkeit in einer familienfreundlichen Bildungseinrichtung.**

### Ihre Aufgaben:

- Sie begleiten die Auszubildenden während der gesamten Ausbildungszeit und sind zentrale Ansprechperson für alle Fragen rund um Ausbildung, Praktika sowie die anschließende Berufstätigkeit im Hotel-, Gastronomie- und Veranstaltungsbereich. Durch gezielte Motivation und persönliche Erfolgserlebnisse fördern Sie eine positive Arbeits- und Lernhaltung.
- Gemeinsam mit Ihren Kolleginnen und Kollegen erstellen Sie individuelle Förderpläne, führen regelmäßige Erfolgsbeobachtungen durch und dokumentieren die Lernfortschritte in der Teilnehmersdokumentation sowie in Leistungs- und Verhaltensbeurteilungen.
- Sie unterstützen beim Führen und Kontrollieren der Ausbildungsnachweise und wirken am Ende der Ausbildung gemeinsam mit dem sozialpädagogischen Team bei der Erstellung qualifizierter Arbeitszeugnisse mit.

### Ihr Profil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung oder Meisterqualifikation im Gastronomie-, Hotel- oder Veranstaltungsbereich,

### Veröffentlichungsdatum

12. Januar 2026

### Arbeitgeber

F+U Sachsen gGmbH –  
gemeinnützige Bildungseinrichtung

### Arbeitszeit

Vollzeit

### Beginn:

sofort

### Arbeitsort

Altchemnitzer Straße 4, 09120,  
Chemnitz, Sachsen, Deutschland

### Ihre Bewerbung

**Sie sind bereit, das  
Bildungserlebnis von morgen  
mitzugestalten?**

Dann freuen wir uns auf Ihre  
Bewerbung und darauf, Sie  
kennenzulernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen  
Bewerbungsunterlagen per Mail an:

[bewerbung@fuu-sachsen.de](mailto:bewerbung@fuu-sachsen.de)

F+U Sachsen gGmbH  
Alexandra Brenner  
Altchemnitzer Straße 4  
09120 Chemnitz

Tel.: 0371 530078-24

idealerweise als Fachkraft für Restaurant- und Veranstaltungsmanagement, Restaurantfachmann/-frau oder vergleichbar, sowie über die Ausbildereignungsprüfung.

- Mehrjährige Berufserfahrung – idealerweise auch in der Ausbildung von Jugendlichen und jungen Erwachsenen
- Pädagogische und kommunikative Kompetenz, Einfühlungsvermögen und Geduld
- Fähigkeit zur Arbeit mit jungen Menschen mit besonderem Förderbedarf (Reha-Erfahrung von Vorteil)
- Teamfähigkeit, Organisationsgeschick und lösungsorientiertes Arbeiten
- Bereitschaft zur kontinuierlichen fachlichen und pädagogischen Weiterbildung
- Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation oder Bereitschaft, diese zu erwerben.

### **Wir über uns**

Die **F+U Sachsen gGmbH** ist eine private gemeinnützige Gesellschaft mit Sitz in Chemnitz. Wir sind im internationalen **Bildungsbereich tätig** und **anerkannter Träger** der freien Jugendhilfe. Seit mehr als 30 Jahren begleiten wir Menschen jeden Alters erfolgreich auf ihrem **persönlichen Weg** in eine **selbstbestimmte Zukunft**.

Als **international agierende Bildungsgesellschaft** sind uns **Diskriminierungen** jeglicher Art **fremd**. Wir sind **weltoffen** und fühlen uns in unserer Arbeit, den humanistischen **Idealen** und **Werten** verpflichtet. In diesem Sinne **fordern** und **fördern** wir die personelle **und kulturelle Vielfalt** in unserem Unternehmen.