

# Don Giovanni Leipzig

## Mein Ausbildungsbetrieb



Name :	RISTORANTE & FIRST CLASS HOTEL **** DON GIOVANNI seit 1994
Architekt:	Michele Natale aus Apulien †
General Manager:	Silvia Droese // Ausbilder
F&B Manager:	Laura Maria Lucia Natale // Ausbilder
Küchenchef:	Axel Herrmann // Ausbilder
Küche:	Traditionelle italienische Küche / Region Apulien
Lage:	südwestlich von Leipzig, Stadtteil Kleinzschocher
Adresse:	Schwartzestraße 1-3 04229 Leipzig
Telefon:	Zentrale: 0341 / 30 88 88 - 0
Mail:	hotel@don-giovanni-leipzig.de
Homepage:	<a href="http://www.don-giovanni-leipzig.de">www.don-giovanni-leipzig.de</a>
Öffnungszeiten:	täglich von 11.00 – 23.00 Uhr (durchgehend warme Küche)
Verkehrsanbindungen:	Straßenbahn: 3 / 13 (Schwartzestraße), 1 (Adler) Bus-Linie A
Platzkapazitäten:	Pizzeria: 40 Plätze Salon Verona: 20 Plätze Salon Medici: 60 Plätze Wintergarten: 120 Plätze Sommergarten: 40 Plätze Cocktailbar: 10 Plätze
First Class Hotel****	24 Betten
Leistungsangebote:	LA VERA CUCINA ITALIANA // Original italienische Esskultur KOCHSCHULE // Kochkurse // Work Shops OLERIA // Italienische Feinkost // Kunstausstellung HOCHZEITEN// BANKETT // SEMINARE CATERING // CANDLE LIGHTDINNER...
Parkmöglichkeiten:	Hotelparkplatz
Unser Team:	20 MA aus 8 Nationen / davon 4 Auszubildende
Unternehmenssprache:	deutsch, englisch, italienisch,
Ehrenamt / Inhaber:	Prüfungsausschuss Gastgewerbe IHK zu Leipzig
Ausbildungsberufe:	Koch / Köchin Restaurantfachfrau /-mann Hotelfachfrau /-mann Kauffrau / -mann Büromanagement Veranstaltungskaufmann /- frau
Während der Ausbildung:	Fachbücher vom Haus, Seminare, Work Shops Interne Prüfungsvorbereitung
Nach der Ausbildung:	Übernahmegarantie Aufstiegsmöglichkeiten im Unternehmen