

*Várnak az ACCOR szállodák!*

11/6/2023



ACCOR

# AccorInvest - Magyarország

**4** márka, **11** budapesti és **2** vidéki szálloda

**NOVOTEL** **MERCURE**  
HOTELS



Több. mint **600** munkavállaló

Együtt elkötelezetten valósítjuk meg a legfontosabb misszióinkat:

**„Feel Welcome”** - hogy minden vendégünk otthon érezze magát.



# Tanulók a cégnél

- Színes munkanapok
- Felelősségteljes feladatok
- Versenyfelkészítés
- Fejlődési lehetőség
- Karrierlehetőség
- Színvonalas rendezvények





Legújabb siker  
a Novotel Budapest City szállodában:

tanulóink  
**Arany Minősítést**  
szereztek a  
**Szamos Mátyás**  
**Tányérdesszert Versenyen!**

Felkészülésüket segítette:  
Kiss Krisztián (Konyhai Részlegvezető)  
Kosztán Ákos (Konyhafőnök)



# Inspiráló példáink – ők is tanulók, gyakornokok voltak!



**Kassai-Péter  
Nikolett**  
*Director of Sales*



**Füzi Anna**  
*Szállodaigazgató*



**Motrinecz Tamás**  
*Szállodaigazgató*



**Pap Márk**  
*Konyhafőnök*



**Fischer Fanni**  
*Recepció*



**Gasparik Gergő**  
*Assistant Front  
Office Manager*



**Kiss Milán**  
*Sales Coordinator*



**Ágoston Cintia**  
*Felhasználó*



# MERCURE

HOTELS



**MERCURE BUDAPEST KORONA**  
1053 Budapest, Kecskeméti utca 14.

**MERCURE BUDAPEST CASTLE HILL**  
1013 Budapest, Krisztina krt. 41-43.

**MERCURE BUDAPEST CITY CENTER**  
1052 Budapest, Váci utca 20.





**IBIS BUDAPEST HEROES SQUARE**  
*1068 Budapest, Dózsa György út 106.*



# 2

## Élet a cégnél



ACCOR

ibis  
STYLES





*Ismerd meg az ACCOR-t!*

Dolgozz **nemzetközi** szállodaipari  
nagyvállalatunknál,  
**professzionális környezetben,**  
**inspiráló munkatársakkal!**

Találd meg a hozzád legközelebb álló hotelt,  
ahová a legszívesebben mennél be  
nap, mint nap.

Szeretettel várunk!

Kattints szakmádra a részletekért!

**SZAKÁCS – CUKRÁSZ - FELSZOLGÁLÓ**





# SZAKÁCS

*Kiktől tanulhatsz?  
Ismerd meg Konyhafőnökeinket!*

*Az infógombokra kattintva pillants be szállodáinkba,  
még több képért és aktuális tartalomért pedig látogass el  
instagram oldalainkra a kis nyilak segítségével!*



# Mercure Budapest Korona Gran József

1053 Budapest, Kecskeméti utca 14.



A felszolgálás mindig is vonzott, de a szakács szakmát tartottam igazán kreatívnak. 2003-ban kerültem a szállodaiparba,. Az motivált, hogy tanuljak Nemeskövi Dénestől. Versenyekre mentünk, külföldre utaztunk, éjjel-nappal dolgoztunk azért, hogy fejlesszük magunkat. Párizsban kétszer is jártam, mindig új ismereteket szereztem konyhatechnológiáról, alapanyagokról. Nagy tisztelője vagyok Paul Bocus-nak, akinek filozófiáját ez tükrözi legjobban: "Ha egy építész hibát vét, borostyánt ültet oda, hogy elfedje azt. Ha egy orvos hibát vét, arra földet szórnak, hogy elfedjék. Ha egy szakács vét hibát, elfedi egy kis mártással, és azt mondja: "itt egy új recept!"

Igyekszem a tanulókkal megszerettetni a szakmát. Akit a tálalástól kezdve minden nagyon érdekel, motiválom, megtanítok mindent, az alapoktól kezdve és fejlesztem.

Fontos a csapat, rájuk támaszkodom. Ha nincs egy jó team, akkor a konyhafőnök sem sikeres. Büszke vagyok rájuk, örömmel tölt el, hogy olyan tehetséges fiatalokkal dolgozhatok együtt, akik tanulóként kerültek szállodánkba. Öröm látni fejlődésüket, csapattá kovácsolódásukat, kreativitásukat, tenni akarásukat, gasztronómia iránti szenvedélyüket!

Nézd meg egy receptemet:



# Mercure Budapest Castle Hill

## Szathmáry Dániel

1013 Budapest, Krisztina krt. 41-43.



1994-ben végeztem az Gundel Károly vendéglátóipari suliban, 1998-ban érettségiztem ugyanott, majd 2015-ben szereztem a Budapesti Gazdasági Főiskola turizmus szakán oklevelet. 2018-ban mestervizsgáztam, azóta rendszeresen járok vizsgáztatni különböző szakiskolákba.

A hármashatárhegyi Udvarház étterem konyhafőnöki széke után 12 évet töltöttem a Kempinski Hotelben, különböző beosztásokban, majd a Telki Edzőcentrum/Global Hotel konyhafőnöke voltam.

2018-ban kerültem az Accor csapatához, ahol 2019-ben került sor konyhafőnöki kinevezésemre.

Hogy miért is jó itt dolgozni? Az Accor egy megbízható, stabil hátterű cég, emberközpontú vezetéssel. Szakmámban szeretem az állandó megújulást. Emberek közt, emberekkel dolgozhatunk, ahonnan azonnali visszajelzéseket kapunk, ha jó, arról is, ha javítani kell valamit, arról is.

Gyertek, tanuljatok és fejlődjétek velünk! Ne féljétek a kudarcoktól, a tanulástól, nem kritizálunk, hanem tanítunk, mi is így kezdtük!

Szeretettel várunk!

**Receptek, ételfotók, konyhai pillanatok instán:**



# Mercure Budapest City Center

## Pap Márk

1052 Budapest, Váci utca 20.



Pap Márk vagyok, a Mercure Budapest City Center Konyhafőnöke. Már tanuló éveimet is az Accornál töltöttem, és remélem még sokáig ennél a cégnél dolgozhatok.



Azért ajánlom a pályakezdőknek ezt a szállodaláncot, mert nagyon jó szakemberektől tanulhatják meg ezt a sokszínű, izgalmas és kreatív szakmát. Továbbá vállalatunk karrierépítés szempontjából is nagyon jó választás. A saját példám a bizonyíték. Minden lehetőséget biztosítunk karriercéljaitok eléréséhez, szakmai képzésekkel, tréningekkel támogatjuk fejlődésüket.

Büszke vagyok arra, hogy nagyon sok szakács, aki nálunk tanult, az évek során konyhafőnök - helyettesé, majd konyhafőnökké cseperedett.

Büszke vagyok arra is, hogy lehetőségem volt részt venni új szálloda megnyitásában, új brand behozatalában, volt szerencsém nemzetközi versenyeken résztvenni, külföldi szállodában dolgozni és tanulni.

Most rajtatok a sor!

Ha kíváncsi vagy:

- olvass egy velem készült korábbi **interjút a Gastro Guide-on!** 
- nézz meg pár ételfotót Winestone éttermünkből instán 



# Novotel Budapest City

## Kosztán Ákos

1123 Budapest, Alkotás utca 63-67.



A filozófiám, hogy az étel autentikus, friss, egyszerű, szezonális, helyi legyen, csak a legjobb alapanyagokat használjuk, és párosítsuk a főzés iránti szenvedélyünkkel.

Folyamatosan figyelemmel kísérem a nemzetközi trendeket, emellett szeretek új alapanyagokkal, izgalmas ízekkel, textúrákkal kísérletezni. Ebben nagy segítségemre van a többéves külföldi munkatapasztalatom, illetve a régóta lángoló, gasztronómia iránti szenvedélyem.

Ezen a vonalon haladva nem csupán a saját egészségünkkel teszünk jót, hiszen felelős táplálkozással nagyban hozzájárulunk a fenntartható fejlődéshez is. Szerencsére ebben a cég filozófiája is támogat, kiemelten foglalkozik a témával.

Pillants rá szállodánk **Instagram** oldalára, kóstolj bele a Novotel City hangulatába! 

Vagy nézz meg egy rövid videót velem: 



# Novotel Budapest Danube

## Lehóczky Zoltán

1027 Budapest, Bem rakpart 33-34.



Miskolcon szereztem meg a szakács képesítést „kitűnő” eredménnyel, majd számos balatoni és budapesti étteremben és külföldön fejlesztettem szakmai tudásom. Németország, Ausztria és Svájc után 2008-ban csatlakoztam az Accorhoz, mint a Novotel Budapest Danube Konyhafőnök helyettese. 2009-ben lehetőséget kaptam, hogy a cég szegedi hoteljében is kipróbáljam magam, mint Konyhafőnök. 2010-től ismét a Novotel Budapest Danube Hotelbe érkeztem vissza és azóta itt vezetem a konyhai csapatot!

2011-ben diétás szakács képzést végeztem, 2012-ben sikeres mestervizsgát tettem. Minden évben számos szakmai képzésen, témafőzésen veszek részt, minden lehetőséget megragadva az örökös tanulásra, szakmai fejlődésre.

De amire igazán büszke vagyok a három gyermekemen kívül, az a második családom, a Novotel Budapest Danube konyhai csapata: Timi, Hajni, Niki, Évike, Viktor, Lajos, Ricsi és Lacika! Ők viszik a hátukon a munka oroslánrészét, elkészítenek nap, mint nap több száz adag reggelit, prezentálnak friss és gyönyörű á la carte ételleket, vagy bonyolítanak le precízen fontos rendezvényeket, vendégeink legnagyobb megelégedésére!

- ha Te is érzed magadban a szenvedélyt az ételkészítés iránt,
- ha osztozol a szakács szakma iránti rajongásunkban,
- ha nem ijedsz meg a kemény munkától és hajlandó vagy alázatosan tanulni, Téged várunk, gyere hozzánk, hogy naprakész biztos tudással vérted fel magad és elindulj a vendéglátás rögzös útján!

További fotókért nézd meg **Instagram** oldalunkat:





# CUKRÁSZ

*3 szállodánkban  
is van lehetőség  
cukrászként értékes  
tapasztalatot szerezni!*

*Az infógombokra kattintva  
pillants be hozzánk!*



## *Mercure Budapest Castle Hill*

1013 Budapest, Krisztina krt. 41-43.



## *Mercure Budapest Korona*

1053 Budapest, Kecskeméti utca 14.



## *Novotel Budapest City*

1123 Budapest, Alkotás utca 63-67.



Szállodáink cukrászatán komoly és változatos szakmai munkát végezhetsz, megtanulhatsz **az alapokat és fejlesztheted szaktudásodat**, kamatoztathatsz **kreativitásodat**.

**Tapasztalt cukrászoktól** tanulhatsz, **modern munkakörnyezetben**: Ladányi Sándor már 31, Ocsovai Anikó 10, Kriston Kinga pedig 5 éve vezeti a cukrásztevékenységet szállodáinkban.



Tehetséges cukrászaink ötvözik a modern és kreatív cukrászatot a hagyománnyal, támogatják tanulóinkat. Számos szakmai sikert és elismerést tudhatnak magukénak, és szívesen segítik tanulóink felkészülését is hasonló megmérettetésekre. Külön öröm, ha egy tanuló megtalálja nálunk a helyét és munkavállalóként köszönhetjük szállodáinkban.

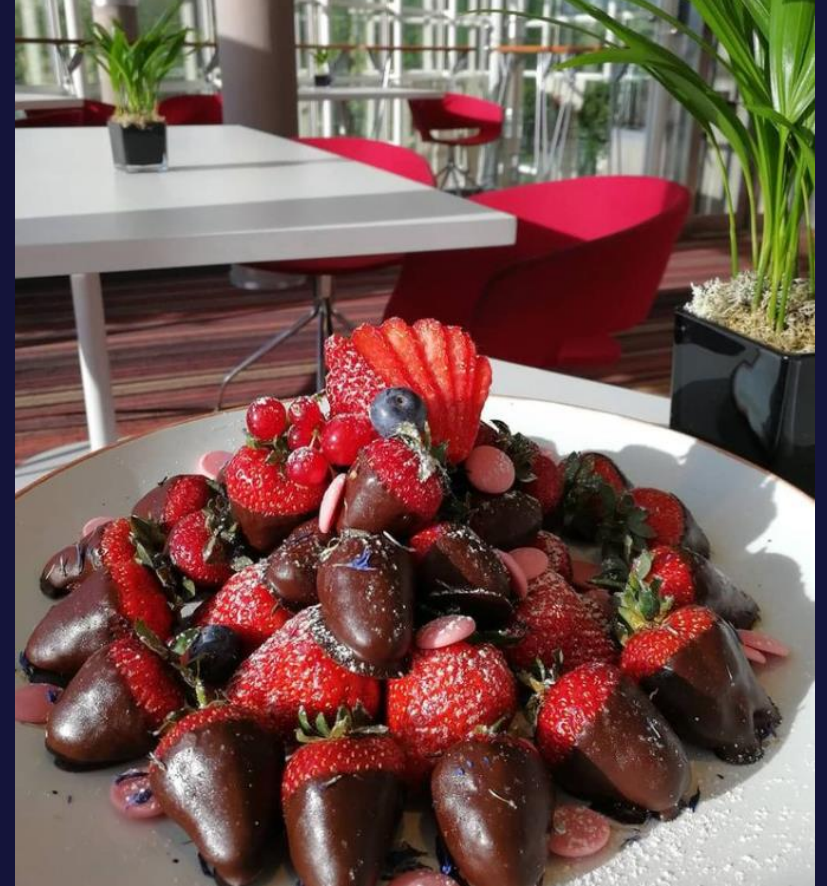
Szeretettel várunk!



# Ízelítő munkáinkból











# FELSZOLGÁLÓ

*Kiktől tanulhatsz?*

*Ismerd meg F&B Managereinket,*

*az infógombokra kattintva pillants be szállodáinkba,  
a kis nyilakkal fedezd fel Instagram oldalainkat!*



# Mercure Budapest Korona

## Havlik Tamás

1053 Budapest, Kecskeméti utca 14.



Havlik Tamás vagyok, a Korona Szálló éttermi igazgatója. Jövőre lesz 30 éve, hogy választott szakmában dolgozom. A szakma alapjait a Gundel étteremben sajátítottam el, ahonnan nemzetközi vizekre eveztem.



Több óceánjárón is dolgoztam. Voltam a 2500 fős Royal Caribbean óriáson és a 120 fős Seabourn luxus yachton. A legtöbb időt Penthouse butler-ként töltöttem, összesen kilenc évet. Mikor meghallottam, hogy Budapesten is lesz Four Seasons, úgy döntöttem, hogy itthon folytatom a szakmát. Itt Szobaszerviz és Bankett Supervisorként dolgoztam. 2006-ban csatlakoztam az Accor lánchoz, mint Bankett Manager a Sofitel szállodában. Jelenleg a Mercure Korona szálloda F&B Managere vagyok.



Ha szeretnél komoly anyagismeretet, ha szívesen dolgoznál Budapest második legnagyobb szállodájában, értékes tapasztalatot szereznél reggeliztetésben, bárban, rendezvényeken vagy karakteres Winestone éttermünkben, nálunk a helyed! Varázsoljuk el együtt vendégeinket gasztronómiai élményekkel! Segítünk, támogatunk karriered építésében!





# Mercure Budapest Castle Hill

## Hajas Viktor

1013 Budapest, Krisztina krt. 41-43.



Véletlenül sodródtam a szakmába, vendéglátós múlt nélkül. Az érettségi utáni két nyarat dolgoztam egy balatoni strandbüfében, ami után tiszta volt az út a vendéglátás felé.

A BGF-en végeztem Vendéglátó Manager szakon. Gyakorlatomat a Hyatt szállodában töltöttem, miután állásajánlatot kaptam felszolgálóként. Ezután következett a Supervisor pozíció a Sofitelben nyíló Paris-Budapest Caféban, a Bankett Manager munkakör a Mercure Budapest Buda szállodában, majd az F&B Manager kinevezés ugyanitt.

A szakmában szeretem a változatosságot, a mozgalmas, nem egyhangú és mindig vátozó napokat, a kötetlen és laza munkalétkört és az állandóan megújuló vendégkört.

Az Accor egy stabil, megbízható és jövőbe mutató cég, amely törődik a munkavállalóival, egy plusz biztosítékot adva a mostani nehezebb körülmények között is. Mindig van lehetőség a fejlődésre és aki akar, az cégen belül is szép karriert futhat be. Nálunk biztosan megtanulhatsz a munkaszervezést, időbeosztást, önálló munkavégzést és kommunikációt.

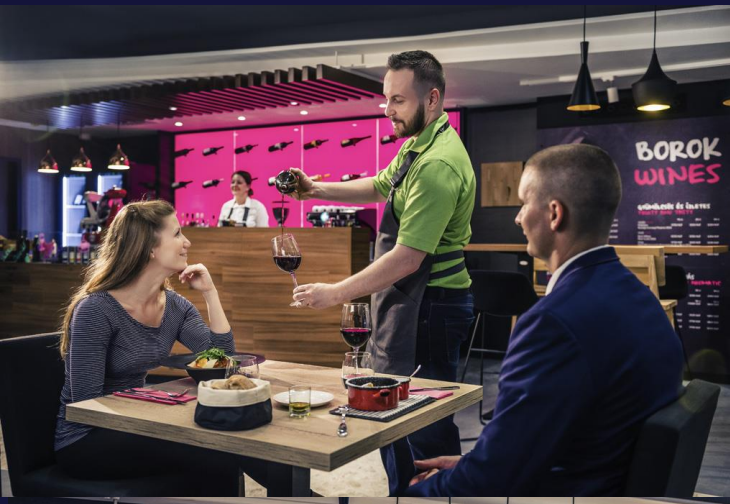
Büszke vagyok arra, hogy tevékenyen részt vehettem a szálloda és az éttermek teljeskörű felújításában és egy stabil, erős csapatot építhettem. Az évek során sikerült vezetői képességeimet fejleszteni, így ma már magabiztosan irányítom az éttermi és konyhai csapatot.



# Mercure Budapest City Center

## Oláh Zsolt

1052 Budapest, Váci utca 20.



A szakács és felszolgálói után üzletvezetői végzettség szereztem. Közel 20 éve vagyok az ACCOR cégcsoport tagja, ez idő alatt betekintést nyerhettem az F&B szinte minden területére. Különböző szállodákban, változatos, mindig izgalmas, kihívásokkal teli időszakokban és helyeken dolgozhattam. 2007-ben részt vettem céges vezetői képzésünkön és azóta belső trénerként is segítettem a munkatársakat.

3 éve vagyok F&B manager a cégcsoport egyik legszebb és legeredményesebb szállodájában Budapest szívében, ahol a vendégek elégedettségét mindig szem előtt tartva dolgozom csapattal folyamatosan magas szinten. Napi munkánk dinamikus, lendületes az F&B minden területén (Reggeli / Bankett / Bár-Étterem), de pont emiatt nem cserélnék semmiért, hogy máshol dolgozhassak.

Egyik szerelmem a kávé: a Magyar Barista Bajnokságon 2007-ben 4. helyezést értem el.

*Szeretettel várunk mindenkit  
akár vendégként, akár  
érdeklődőként, hogy egy kis  
betekintést nyerjen a napjainkba!*



# Novotel Budapest City

## Bán István

1123 Budapest, Alkotás utca 63-67.



A Gundel Károly szakközépiskolában, majd a Kodolányi János Főiskolán végeztem tanulmányaimat. A szállodaiparban 2000-ben kezdtem el dolgozni, 24 évesen az akkor még 5 csillagos Corinthia Aquicum szállodában mint Restaurant Manager. 2001- ben kineveztek F&B Managernek: 25 évesen ez nagy kihívás volt. 2005 – ig dolgoztam itt, majd csatlakoztam az Accorhoz és a mai napig itt dolgozom F&B Manageri beosztásban.

45 éves vagyok, van 2 fiam. Szeretem a gasztronómiát a borokat pezsgőket az utazást és a Balatont. Szakmámban különös öröm, amikor az ételek és italok látványa, íze lenyűgözi a vendéget.

Novotel Budapest City szállodához tartozó Kongresszusi központ egy mindig új kihívásokat jelentő érdekes terület. Itt a munkavégzés izgalmas, változatos: 20-2000 fős rendezvényeket is sikeresen lebonyolítunk. Az Accor egy megbízható nagyvállalat, színes munkával, így aki kitartó, annak biztosan van lehetősége előrelépni.

Tudjátok, hogy senki sem tökéletes. A szakma mindig változik, ezért a folyamatos önképzés és nyitottság nagyon fontos.





# Novotel Budapest Danube

## Nagy-Varga Gábor

1027 Budapest, Bem rakpart 33-34.



Közel 30 éve kezdtem a szakmát tanulóként ennél a cégnél.



Annak idején ugyanolyan dilemma volt, hogy hova menjek gyakorlatra, mint most nektek. Viszont egyet kijelenthetek: jól döntöttem. Sokat lehet tanulni, és van lehetőség a továbblépésre, ami talán még ennél is fontosabb, hogy folyamatosan lesz alkalmad a továbbtanulásra, úgy ahogy én is tettem, hiszen nem álltam meg, csak a Budapest Gazdasági Főiskolán.

Azt gondolom, hogy a cégnél megmaradtak még azok a szakemberek, akik szeretnék átadni azt a tudást, aminek birtokában vannak.

Tehát szeretettel várlak egy gyönyörű környezetben tanulni, itt a Duna budai oldalán a Parlamenttel szemben!

Találkozzunk hamarosan!



*Tanulj és fejlődj nálunk! Számptalan lehetőség vár!  
Mi már izgatottan várjuk a közös munkát!*

