

SEMINARPROGRAMM

für Lehrlinge, Ausbilder:innen, Mitarbeiter:innen



AUSGEZEICHNETE LEHRBETRIEBE IM TOURISMUS

Information Anmeldung





MARLIES RAINER Tel.: +43 664 41 79 805

Mail: marlies.rainer@qua.or.at



SANDRA BURITSCH

Tel.: +43 664 41 79 808 Mail: sandra.buritsch@qua.or.at

Kursbeitrag pro Teilnehmer:in & Seminar

Webinare: KOSTENLOS (75 % WKO Förderung / 25 % übernimmt das Projekt)

EUR 180,- (exkl. USt. - EUR 50,- bei 75 % WKO Förderung) Tagesseminare:

Halbtagesseminare: **EUR 120,-** (exkl. USt. - Förderbar für Ausbilder:innen ab 8 UE /Jahr)

Praxisseminare "Fachwissen & Praxis": EUR 200, - (exkl. USt. - EUR 45, - bei 75 % WKO Förderung)

KOSTENLOS Finanzplanung für Jugendliche: **EUR 450,-**Welcome Days:

Ausbilder:innen-Exkursion: EUR 400,- (exkl. USt. / inkl. Nächtigung und Seminare) Ausbilder:innen-Tage: **EUR 200,-** (exkl. USt. – EUR 45,- bei 75 % WKO Förderung)

Für die Seminare verrechnen die Betriebe untereinander die gemeinsam vereinbarte Seminarpauschale von EUR 45,- pro Teilnehmer:in und Tag, bzw. EUR 35,- pro Teilnehmer:in und Halbtag (Ausnahmen gibt es bei Terminen die nicht in einem Partnerbetrieb stattfinden – diese Bedingungen werden gesondert bekannt gegeben). Für die Trainer:innen wird keine Seminarpauschale verrechnet.

Anmeldebestimmungen

ANMELDUNG: Die Reservierung der Teilnehmer:innenplätze erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldung.

STORNO UND VERHINDERUNG: Im Falle einer Verhinderung bitte um sofortige Information. Grundsätzlich werden keine Stornogebühren verrechnet. Im Sinne einer Gleichberechtigung wird bei übermäßigem Absagen eines Betriebes eine Absprache getroffen. Bei Nichterscheinen zur Veranstaltung ohne Information an den Kursveranstalter wird eine Stornogebühr in Höhe von 50 % des Seminarbeitrages verrechnet. Die Nomi-

TEILNAHMEBESTÄTIGUNGEN werden nur im Falle einer mindestens 75 % igen Anwesenheit ausgestellt.

PROGRAMM-, TERMINÄNDERUNGEN: Aufgrund der langfristigen Planung sind Änderungen bei Trainer:innen, Programmpunkten oder Terminen möglich. Einzelne Veranstaltungen kommen nur bei Erreichen einer gewissen Mindest-Teilnehmer:innenzahl zu Stande. Bei Kursabsagen oder

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Kursbeiträge werden nach Durchführung der jeweiligen Veranstaltung in Rechnung gestellt. Bei Versäumnis von





IMPRESSUM & DATENSCHUTZ

OUA - Qualifizierungsagentur, 8350 Febring, PertIstein 244, www.gua.gr.at. Kooperation Ausgezeichnete Lehrhetriehe im Tourismus Fotos @ QUA, @ Sebastian Friedl, @ J. Hornig, @ Heldentheater, @ Adobe Stock - paseven, Trueffelpix, DDRockstar, pathdoc, REDPIXEL, lassedesignen, karandaev, Adam 121, Bruno Postigo, HLPhoto, A_Lein, simonlaprida, pio3, Christian Schwier, fotofabrika, ra2 studio, Delphotostock, fotomek, kasto denisismagilov, Igarts, Rawpixel.com, Jörg Lehmann und von den teilnehmenden Betriebe bereitgestellt.





Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens U "Druckerzeugnisse", Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950

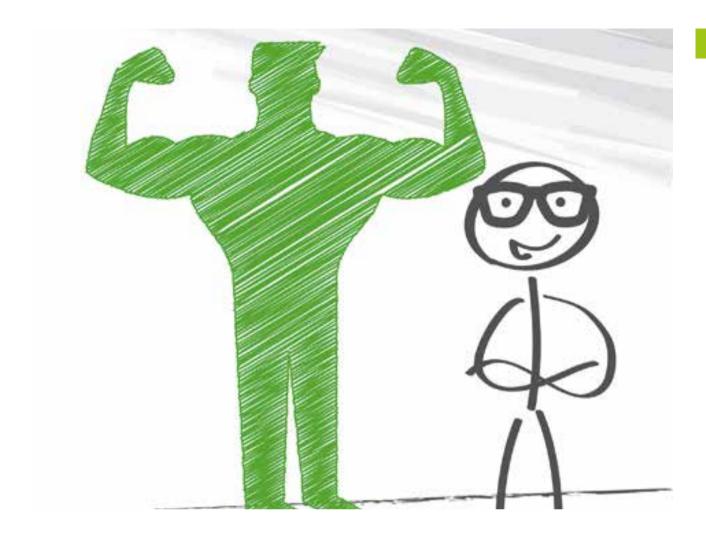
INHALTSVERZEICHNIS

	Persönlichkeit	&	Kommunikation	
	Business-Knigge für Lehrlinge		18. Jänner oder 21. März 2023	5
			01. März 2023	
	<u> </u>		17. April 2023	
NEU			27. April 2023	
			03. Mai 2023	
NEU	Persönlichkeitstraining für Lehrlinge		23. Mai 2023	9
	Vom Gehirnbesitzer zum -benutzer		27. Juni oder 14. November 2023	8
	Kommunikation & Beschwerdemanagement		07. November _{oder} 21. November 2023	}9
	Fachwissen &	F	Praxis	
	Mach dich zum Weinkenner!		16. Februar oder 21. September 2023	11
	Kochworkshop mit Johann Pabst		09. März 2023	11
	Stark im Verkauf und Service		28. März oder 03. Oktober 2023	12
NEU			25. April 2023	
NEU	*		10. Mai 2023	
NEU	•		13. Juni 2023	
NEU	. •		15. Juni 2023	
_			12. Oktober 2023	
NEU			18. Oktober 2023 22. November 2023	
			STAMMTISCH	Seite 15
	AUSSICHT Ausgezeichneter	LCO	Lehrbetriebe im Tourismus ME DAYS Lehrlinge	Seite 22
	Leben & M	lehr		
NEU			02. Feb. oder 28. Juni oder 17. Okt. 2023	
			07. März 2023	
KOSTENLOS			21. Juni 2023	
	Gerne und Gesund durch das Arbeitsleben		26. September 2023	25
	für Lehrlingsa	eusbi	lder:innen	
	Exkursion in die Obersteiermark		14. März 2023	27
			15. März 2023	
			10. Oktober 2023	



____PERSÖNLICHKEIT UND KOMMUNIKATION







(Jean Cocteau)



BUSINESS-KNIGGE FÜR LEHRLINGE

SICHERES AUFTRETEN IN BERUF UND ALLTAG

Gerade im Dienstleistungsbereich übernimmt der Faktor Mensch eine Schlüsselrolle. Wir fangen bei uns selbst damit an, den Menschen an sich und erfolgreiches Miteinander in den Mittelpunkt zu stellen.

- Ihr werdet damit vertraut, in alltäglichen Situationen im Berufs- und Privatleben sicher aufzutreten und klassische Fettnäpfchen zu vermeiden.
- Ihr erfährt in diesem Training die wichtigsten DO's und DONT's aus den Bereichen Manieren, Etikette, Umgangsformen und Tischkultur.
- Mit diesem Wissen hinterlässt ihr bestimmt einen professionellen und sympathischen Eindruck.

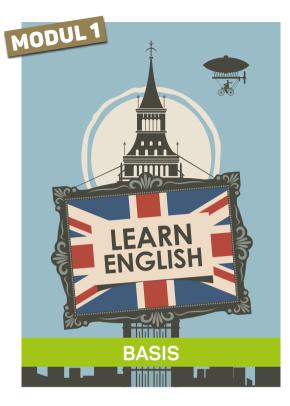
Trainerin: Gerlinde Mock

Zielgruppe: Für alle Lehrberufe im 1. + 2. Lehrjahr

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Mittwoch, 18. Jänner 2023	MONDI Resort am Grundlsee
Dienstag, 21. März 2023	Genusshotel Riegersburg



PROFESSIONAL ENGLISH FOR TOURISM

BASICS (MODUL 1) - PRAXISTRAINING FÜR LEHRLINGE

Für Lehrlinge und Profis die Grundkenntnisse der Englischen Sprache verfügen und diese in alltäglichen Aktivitäten verwenden möchten.

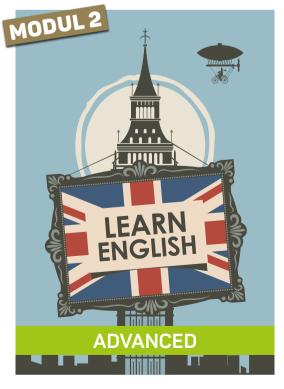
- Aufbau des Fachwortschatzes für die Tourismusbranche
- Besondere Anforderungen im Schriftverkehr (Anfrage, Reservierung, etc.)
- Coaching: Aussprache und Intonation
- Gesprächstraining: Dialoge, Begrüßen, Auskünfte und Fragestellungen auf Englisch, typische Gesprächssituationen im Arbeitsalltag
- _ Telefonieren
- _ Auskünfte über das Hotel und die Region

Trainerin: Vanessa Daniela Meyer

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Mittwoch, 1. März 2023 _____ Garten-Hotel Ochensberger



PROFESSIONAL ENGLISH FOR TOURISM

ADVANCED (MODUL 2) - PRAXISTRAINING FÜR FORTGESCHRITTENE

Für Lehrlinge und Fachkräfte die bereits Vokabeln und Grammatik beherrschen und ihre Englischkenntnisse vertiefen möchten.

- Erweiterter Fachwortschatz für die Tourismusbranche
- Professioneller Schriftverkehr an der Rezeption
- Individuelles Coaching: Aussprache und Intonation
- Gesprächstraining: Kommunikation mit Muttersprachlern, formelle und informelle Rede- & Höflichkeits- bzw. Umgangsformen
- Telefontraining, Kompetente Gästeberatung & Verkauf
- ► Für das Level ADVANCED (Modul 2) ist der Abschluss vom Level BASIC (Modul 1) nicht zwingend erforderlich jedoch empfohlen.

Trainerin: Vanessa Daniela Meyer

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Montag, 17. April 2023 _____ Thermenhotel Stoiser





DER START INS ERWACHSENENLEBEN

PUBERTÄT, LIEBE & SEXUALITÄT

Beim Start ins Erwachsenwerden finden starke Veränderungen im Körper statt, aber auch im Gehirn tut sich einiges: Neue Interessen, die erste große Liebe, aber auch Schwierigkeiten beim Hineinwachsen in neue Rollen. Hier lernst du in einem sicheren Setting, mit dieser aufregenden Lebensphase etwas besser umzugehen, kannst Experten Fragen stellen und dich mit Gleichaltrigen austauschen.

- Biologie und Verhütung
- _ Liebe und Beziehung
- **—** Umgang und Grenzen setzen

Trainer: Jörg Kapeller Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 27. April 2023______

_____ Hotel Allmer



PERFEKT AM TELEFON

REZEPTION UND SERVICE ALS POINT OF SALE

Beim Gespräch am Telefon gilt es einige Regeln zu beachten, da eine direkte Überprüfung über die Körpersprache nicht möglich ist. Ihr lernt die Besonderheiten der Kommunikation am Telefon kennen und wie ihr Kundenanfragen bestmöglich beantwortet.

- **—** Richtige Begrüßung am Telefon
- Bedeutung von Stimme, Sprache und Zuhören beim Telefonieren
- Aktiver Verkauf am Telefon
- Durch Fragen zum Erfolg

Trainerin: Claudia Lackner-Heschl

Zielgruppe: Für alle Lehrlinge ab dem 2. Lehrjahr

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Mittwoch, 3. Mai 2023 _____ Hotel Ramada Graz



VOM GEHIRNBESITZER ZUM - BENUTZER

SCHNELL GECHECKT

- _ Unser Gehirn Was es kann und was es tut
- _ Umgang mit Lernstress
- **—** Prüfungsangst ade
- → Memotechniken die Tricks der Gedächtniskünstler praktisch angewandt
- **_** Erfolgreiche Lernstrategien nutzen
- _ Lerntyp-Analyse

Trainer: Dominik Plechinger (il Aus- und Weiterbildung GmbH)

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Dienstag, 27. Juni 2023	Spa Resort Styria
Dienstag, 14. November 2023	Hotel Spirodom Admont



PERSÖNLICHKEITSTRAINING FÜR LEHRLINGE

TECHNIKEN UND KOMMUNIKATION ZUR POSITIVEN BEWUSSTSEINSBILDUNG

- _ Ziele formulieren können
- _ Präsentieren können
- → Meine Stärken und Schwächen − Potenziale nutzen
- Persönliches Wertesystem
- Persönliche Reflexion

Trainerin: Barbara Waldhuber

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Dienstag, 23. Mai 2023______Rogner Bad Blumau



KOMMUNIKATION & BESCHWERDEMANAGEMENT

SCHWIERIGE SITUATIONEN MEISTERN

- Ihr steht jeden Tag vor neuen Herausforderungen. Dabei sind besonders eure Kommunikationsfähigkeit und euer Einfühlungsvermögen sehr gefragt.
- Wissen über Grundregeln der Kommunikation sowie über unterschiedliche Menschentypen sollen euch im Umgang mit Gästen weiterhelfen, damit die Zufriedenheit auf beiden Seiten gewährleistet ist.
- Praktische Übungen runden das Training ab.

Trainerin (Obersteiermark): Barbara Waldhuber
Trainerin (Oststeiermark): Claudia Lackner-Heschl

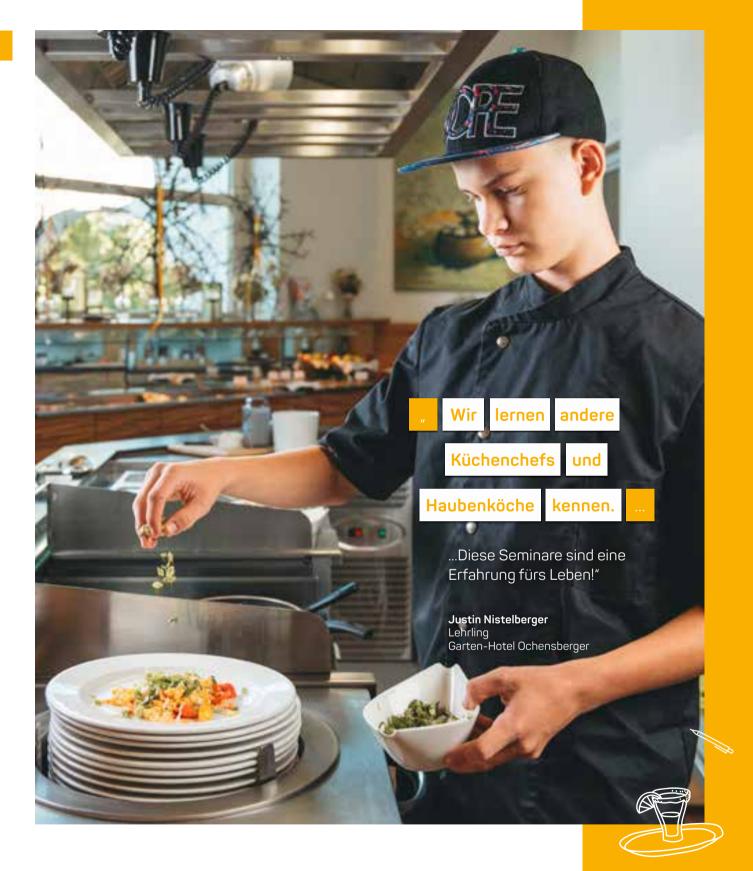
Zielgruppe: Für alle Lehrberufe im 1. + 2. Lehrjahr

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

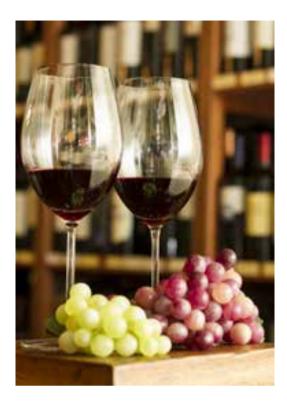
Dienstag, 07. November 2023 ______ Retter Bio-Natur-Resort

Dienstag, 21. November 2023 ______ Natur- und Wellnesshotel Höflehner



____ FACHWISSEN UND PRAXIS





MACH DICH ZUM WEINKENNER!

MODUL 1 - WEINWISSEN AUFFRISCHEN UND UMSÄTZE STEIGERN!

- Herstellungsverfahren
- **—** Weinanbaugebiete
- Weinklassifizierung, Gebiete, Lagen und Spitzenweine
- **—** Erkennen von Weininhaltsstoffen und Aromen
- Weinansprache und Weinbeschreibung
- Praktisches Verkostungstraining

Trainer: Mario Haberl Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 16. Februar 2023	Hotel Seevilla
Donnerstag, 21. September 2023	Genusshotel Riegersburg



KOCHWORKSHOP MIT JOHANN PABST

STEIRISCH-MEDITERRANE KÜCHE

Koche mit Hans Pabst vegetarische/vegane Gerichte und Gerichte mit wenig Fleisch wie z.B. eine gefüllte mediterrane Kaninchenkeule oder einen heimischen Fisch bzw. Kalbstafelspitz. Zusätzlich wirst du auch etwas über das "Confieren" und das "Sous vide"-Garen von alten Gemüsesorten lernen. Freue dich darauf, ausgefallene saisonale Gemüsesorten wie Deep Purple Möhren, Kerbelknollen, Schwarzwurzeln, Topinambur, Chioggiarübe, Goldrübe, etc. einmal anders aufzuarbeiten.

Johann Pabst ist seit 2000 Chef de Cuisine im 5* Hotel Der Steirerhof in Bad Waltersdorf und hat bereits über 85 Kochlehrlinge ausgebildet. Nebenbei führt er ein familiäres Kochstudio mit dem Gespür für das Wesentliche bei der Arbeit.

Trainer: Johann Pabst Kursdauer: 9-17 Uhr

Termine:

Donnerstag, 9. März 2023 ______Hotel Der Steirerhof



STARK IM VERKAUF UND SERVICE

DEIN ERFOLG!

- Empfehlungen und Zusatzverkäufe sind ein wesentlicher Bestandteil in der Kommunikation mit dem Gast. Auch ihr seid gefordert, in der Kundenorientierung entsprechende Akzente zu setzen.
- In diesem Workshop werden unterstützende Werkzeuge vermittelt, wie ihr kompetent, freundlich und serviceorientiert auftreten, den Verkauf im Auge behalten und daran Spaß haben könnt.
- Hier entdeckt ihr euer individuelles Verkaufstalent. Am Programm stehen neben den Bedürfnissen und Motiven der Gäste vor allem auch praktische Übungen und Rollenspiele.

Trainerin: Claudia Lackner-Heschl

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Dienstag, 28. März 2023 _____ H₂O Hotel-Therme-Resort
Dienstag, 3. Oktober 2023 _____ Rogner Bad Blumau



BAR_HERO

BARKULTUR UND GETRÄNKEKUNDE

Mehr als nur Cocktails mixen! Werde zum Bar_Hero und biete deinen Gästen eine perfekte Kombination von gemixten Getränken mit dazugehöriger Atmosphäre.

- Was gehört zur perfekten Präsentation eines Cocktails?
- Wie werden sie gemixt?
- Inhaltsstoffe, Getränkekunde und praktische Zubereitungstipps
- Was ist beim Arbeiten an der Bar wichtig?

Trainer: Flamur Bajgora Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Dienstag, 25. April 2023 _____ The Churchill Bar, Graz





KOCHWORKSHOP MIT RICHARD RAUCH

DAS FREILANDSCHWEIN - FROM NOSE TO TAIL

Im Kochkurs mit Richard Rauch lernst du das Aufarbeiten eines kompletten Freilandschweines.

- Fahrt zum Freilandgehege nach Bad Gleichenberg
- Besichtigung der hauseigenen Freilandschweine (Bus vor Ort)
- **—** Zubereitung von zwei 4-Gang-Menüs

Seit 2008 ist Richard Mitglied der "Jeunes Restaurateurs d'Europe- JRE ÖSTERREICH". 2019 hat er sich die 4. Haube und den 5. Stern in "A la carte" erkocht. Man kennt ihn aus der ORF-Serie "Frisch gekocht" und "Schmeckt perfekt", sowie "Kitchen Impossible".

Trainer: Richard Rauch Kursdauer: 9–17 Uhr



Termin:

Mittwoch, 10. Mai 2023 _____ Jahreszeiten-Kochschule, Trautmannsdorf

DIE LEHRBERUFE IM ÜBERBLICK









DAUER

3 Jahre

3 Jahre

3 Jahre

3 Jahre

WAS BRAUCHST DU FÜR DIE DREIJÄHRIGE LEHRE?

Liebe zu Zahlen und Arbeit am PC, Organisationstalent, Offenheit und Kontaktfreudigkeit, sprachliche Begabung, gutes Auftreten, Teamfähigkeit, Flexibilität und Genauigkeit Organisationstalent, gutes Auftreten, Liebe zu Zahlen, Begeisterung für die Arbeit am PC, Kreativität und Genauigkeit, Freude an Kommunikation und Sprachen Charme und gutes Auftreten, Aufmerksamkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Sprachgefühl und Geschicklichkeit, Flexibilität und Belastbarkeit Kreativität, Interesse an Lebensmitteln, Gewürzen & Kräutern, top Geschmackund Geruchsinn, Organisationstalent, Teamfähigkeit, starke Nerven und gutes Stehvermögen

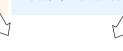
WAS MACHST DU DA?

Back- & Front-Office-Management, Anbote und Abrechnungen, Gäste informieren und betreuen, Zusammenarbeit mit Küche, Service und Etage ... Gäste empfangen und beraten (auch in Fremdsprachen), Abrechnungen, Abläufe organisieren (z. B. Werbung und Einkauf), mit Reservierungssystemen und Bewertungsplattformen arbeiten ... Beraten bei Menüund Getränkewahl, Organisation von Empfängen und Feiern, flambieren, filetieren, tranchieren ... Menüpläne und Speisekarten erstellen, den Einkauf von Nahrungsmitteln kalkulieren und organisieren, Speisen vor- und

WIE KANNST DU WEITERKOMMEN?

Rezeptionsleitung, Empfangschef/in, Marketing, Direktion, Bankett, Eventmanagement usw. Chef-Rezeptionist/in oder Bereichsleiter/in für Marketing, Personalleiter/in, Direktion usw. Abteilungsleiter/in, Barchef/in,Restaurantleiter/in, F&B-Manager/in usw.

Küchenmeister/in, Patissier, Sous-Chef/in, F&B-Manager/in usw.



HOTEL- UND RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in und Hotelkaufmann/-frau

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Restaurantfachmann/-frau und Koch/Köchin





LEHRLINGS-STAMMTISCH FÜR LEHRLINGE



KOSTENLOS

Wir laden ein zu Pizza & Co!

Kennenlernen – Austauschen – Informieren



3. LEHRGANG:

Mittwoch, 15. Februar 2023, Maria's Bistro



Montag, 8. Mai 2023, Maria's Bistro

1. LEHRGANG:

Dienstag, 19. September 2023, Siegl's Pub am Hauptplatz

2. LEHRGANG:

Montag, 27. November 2023, Siegl's Pub am Hauptplatz

ZEIT

17:30 - 19:45 Uhr

ZIELGRUPPE

Lehrlinge der Ausgezeichneten Lehrbetriebe im Tourismus



Die Kooperation der Ausgezeichneten Lehrbetriebe zeichnet sich durch ein gutes Miteinander aus. Wir wollen das Netzwerk innerhalb der Lehrlinge stärken und laden zu einem gemütlichen Abend ein.



Gemütlicher Austausch untereinander

Ausklang bei Pizza & Co

ANMELDUNG:

QUALIFIZIERUNGSAGENTUR

Marlies Rainer

Tel.: 0664 4179 805

marlies.rainer@qua.or.at

- Zur erleichterten Organisation, bitten wir um deine Anmeldung.
 Du kannst aber gerne auch spontan vorbeischauen.
- ✓ Wichtig für die Internatsschüler:innen:
 Du bist rechtzeitig um 20:00 Uhr wieder zurück.
 Bitte gib aber bei den Betreuer:innen im Internat Bescheid.



MAGIC MOMENTS

GANZHEITLICHE GÄSTEERFAHRUNG KREIEREN

- Wo f\u00e4ngt Gastfreundschaft an?
- Nachweise sammeln und darauf eingehen
- _ 7 Schritte der #guestexperience
- _ Die Reise des Gastes

Trainerin: Vivien Schulter Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Dienstag, 13. Juni 2023 _____ Thermenhotel Das Sonnreich



KULINARISCHES WELLNESSPROGRAMM

KOCHWORKSHOP MIT JOHANNES RUMPF

Das kulinarische Wellnessprogramm im Frühling bereitest du mit regionalen & saisonalen Zutaten wie Spargel, Erdbeeren, Rhabarber, Saibling und Lamm zu. Das Menü wird dich überzeugen.

Johannes Rumpf, aufgewachsen in einem Gastbetrieb, hat sich nun auch beruflich für seinen Traumberuf Koch entschieden. Nach verschiedenen Stationen auf den besten Kreuzfahrtschiffen, Tophotels, Restaurants und auch als Küchenchef auf dem stärksten Eisbrecher der Welt, gibt er nun sein Wissen an andere Kochbegeisterte weiter.

Trainer: Johannes Rumpf

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 15. Juni 2023 _____ ÖHA - Öblarner Haus, 8960 Öblarn 99



ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

FÜR KÜCHE, SERVICE UND REZEPTION

Hier erfährst du wie man trotz einer bestehenden Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie eine ausgewogene und genussvolle Ernährungsweise anbieten kann.

- Was ist eine Nahrungsmittelintoleranz?
- Was bedeutet eine Lebensmittelallergie?
- Kenntnisse über Inhaltstoffe in diversen Lebensmitteln
- Kennzeichnungs- und Aufklärungspflichten
- _ Tipps, wie man trotzdem eine hohe Lebensqualität erzielen kann

Trainerin: Gerlinde Mock

Zielgruppe: Küche, Service und Rezeption

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 12. Oktober 2023_____ Das Kurhaus, Bad Gleichenberg



WILDWOCHEN

KOCHWORKSHOP MIT FERDINAND BAUERNHOFER

Mit diesem Workshop bist du perfekt vorbereitet auf die Wildtage in deinem Betrieb. Hier lernst du speziell die Verarbeitung von einem ganzen Reh - from nose to tail, alles wird verarbeitet:

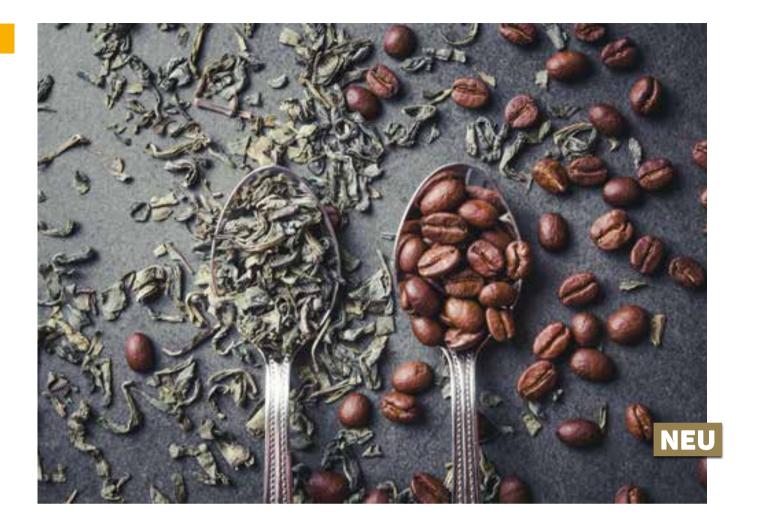
- Reh-Ragout
- 🕳 rosa gebratene Edelteile
- Reh-Roulade
- Reh-Beuscherl

Trainer: Ferdinand Bauernhofer

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termine:

Mittwoch, 18. Oktober 2023_____Kochschule [Lö]Ke, Lödersdorf b. Feldbach









ALLES RUND UM KAFFEE & TEE

EIN PURER GENUSS

- Kaffee und Tee sind Life-Style Produkte und purer Genuss zur selben Zeit. Während Kaffee sich seit langer Zeit großer Beliebtheit erfreut, gewinnt auch das Getränk Tee immer mehr an Bedeutung.
- Zu den Inhalten gehören Kaffeezubereitung, Qualität der Bohnen, Mahlgrad, Kontaktzeit, kreatives Milchaufschäumen und Verzieren (Latte-Art).
- Ihr verkostet verschiedene Teesorten und erfährt wichtige Unterschiede in Bezug auf Geschmack, Zubereitung und Wirkung.

Trainer Kaffee: Martin Retzl
Trainerin Tee: Gerlinde Mock
Kursdauer: 9-17 Uhr

Termine:

Mittwoch, 22. November 2023_____LBS Bad Gleichenberg (Bar Mailandsaal)

BILDUNGSOFFENSIVE TOURISMUSREGION SÜDOST



FÜHRUNG

Arbeitsrecht für Führungskräfte im Tourismus

Vom Kollegen zur Führungskraft

Onboarding für Lehrlinge - Gelungener Start ins Berufsleben!

Das Pferd als Spiegel deiner Persönlichkeit - Modul 1

Das Pferd als Spiegel deiner Persönlichkeit - Modul 2

Feel Good Management – mit Wertschätzung und Menschlichkeit in die Arbeitswelt von morgen

PERSÖNLICHKEIT/KOMMUNIKATION

Souverän im Umgang mit Besserwissern

Resilienz - Das Geheimnis der inneren Stärke

Zeitmanagement - So optimieren Sie Ihren persönlichen Arbeitsstill

Generation Z und Alpha - Jugendliche und ihre Lebenswelt

Rhetorik und Präsentation - So fesseln Sie Ihre Zuhörer

Spiritualität - Auf der Suche nach Sinn und Ganzheit

Stressbewältigung - Tipps & Tricks für mehr Flow im Arbeitsleben

Zeitmanagement - So optimieren Sie Ihren persönlichen Arbeitsstill

Souverän im Umgang mit Besserwissern

SPRACHEN

Sprachcafé - Gute Deutschkenntnisse als Schlüssel zum Erfolg

Sprachcafé - Englisch im Tourismus für Fortgeschrittene

Sprachcafé - Einblick in die ungarische Sprache

FACHWISSEN & PRAXIS

Barkeeper Basiskurs

Qualitätsmanagement im Tourismus - mehr Effizienz durch Prozessoptimierung

Entgiften mit Kräutern - Frühlingsputz für den Körper

Fit in den Winter - Immunsystem stärken mit Kräutern









INFORMATIONEN ZU DEN SEMINAREN



KONTAKT:

WIFI STEIERMARK Martina Sonnleitner, MSc Tel.: 0316 602 264

E-Mail: martina.sonnleitner@stmk.wifi.at

www.stmk.wifi.at/bildungsoffensive





LEBEN UND MEHR





TRENDS, CHANCEN UND GEFAHREN IM NETZ

WICHTIGE INFOS, TIPPS UND TRICKS, WIE DU HANDY UND INTERNET SICHER NUTZEN KANNST

- __ Aktuelle Trends und ihre Chancen & Gefahren
- **—** #keinPlatzfürHate Wo sind meine Grenzen?
- _ Das eigene Verhalten checken von der Gewohnheit zur Sucht

Trainer:in: IT School Kursdauer: 14:30-17:00 Uhr

▶ ACHTUNG! Für jeden Lehrling der Ausgezeichneten Lehrbetriebe verpflichtend einmal in seiner Lehrzeit!

Termin:

Donnerstag, 2. Februar 2023	online
Mittwoch, 28. Juni 2023	_online
Dienstag, 17. Oktober 2023	online



KARRIERE- UND MOTIVATIONSCOACHING FÜR LEHRLINGE IM 3. LEHRJAHR

"WIE GEHTS WEITER?"

Mit diesem Angebot unterstützen wir Lehrlinge im 3. Lehrjahr auf dem Weg in die Zukunft.

- **—** Was passiert nach der LAP?
- _ Passen meine Bewerbungsunterlagen?
- Soll ich Zusatzausbildungen starten?
- Möchte ich meinen Beruf noch erweitern?
- _ Ich will ins Ausland!

Trainer: CS Consulting – Christian Schweinzer Zielgruppe: Für alle Lehrlinge im 3. Lehrjahr

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Dienstag, 7. März 2023 _____ Thermenhotel Das Sonnreich







FÜR LEHRLINGE

Die neuen Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe starten gemeinsam und gut vorbereitet in die Lehre.

START

Dienstag, 05. Sept. 2023, 09:00 Uhr

ENDE

Mittwoch, 06. Sept. 2023, 17:00 Uhr

ZIELGRUPPE

alle Lehranfänger:innen ab Sommer 2023

DAUER

2 Tage inkl. Nächtigung

ORT

Lehrlingshaus der LBS Bad Gleichenberg

TEN Kosten: € 450,–*







Wenn Schüler:innen zu Lehrlingen werden, beginnen sie nicht nur ein neues Dienstverhältnis, sie starten auch selbstständig in einen völlig neuen Lebensabschnitt.

Für einen erfolgreichen Start erhalten sie in den Welcome Days wichtige Tipps und Tricks für die Lehrzeit und lernen ihre Berufsschule und zukünftige Klassenkamerad:innen kennen.

Denn Glück ist auch eine Frage der Vorbereitung!



- Vom/Von Schüler:in zum Lehrling
- Meine Rolle als Gastgeber:in
- Gesund durch die Lehre
- ▶ Feedback einordnen und umsetzen
- Erlebe vorab die Landesberufsschule und erkunde den Ort
- ▶ Teambuildung und gemeinsames Aktivprogramm

* Förderung It. lehre-foerdern.at möglich



DEINE VORTEILE*

BEI DEN AUSGEZEICHNETEN LEHRBETRIEBEN

BENEFITS

Ein Ausgezeichneter Tourismuslehrbetrieb für Lehrlinge garantiert faire Entlohnung und zahlreiche finanzielle Vorteile. Gute Leistungen in der Berufsschule werden ebenso belohnt wie ein ausgezeichneter LAP-Abschluss.



FÜR

LEHRLINGE

Jährlich garantieren wir zusätzliche Seminare, mit denen wir unsere Lehrlinge sowohl in der fachlichen als auch in der persönlichen Entwicklung unterstützen. Die Ausbildungen finden in der Region und während der Arbeitszeit statt.

LEHRLINGSAUSTAUSCH

Betriebe mit der Auszeichnung ermöglichen einmal pro Jahr einen Austausch mit anderen Tourismusbetrieben, bei freier Kost und Logis. So kann man über den Tellerrand blicken und die Abläufe in anderen Betrieben kennenlernen.

LEHRE

MIT

MATURA

Lehrlinge, die die Matura machen wollen, werden nach Möglichkeit unterstützt, zum Beispiel durch Berücksichtigung im Dienstplan. Nach dem erfolgreichen Abschluss steht damit sogar einem Studium nichts im Wege.



UNTERSTÜTZUNG

Verbindliche Kriterien für alle Ausgezeichneten Tourismusbetriebe für Lehrlinge garantieren, dass jeder Lehrling individuell gefördert wird - von der Lernhilfe bis zum regelmäßigen Feedback-Gespräch.



GEMEINSCHAFT

Wir sind ein Team. Die Lehrlinge lernen sich durch die Kooperation der Betriebe untereinander besser kennen und vernetzen sich über den Betrieb hinaus. Denn gemeinsam sind wir stärker.



UND

MEHR









Das gemeinsame Ziel von Betrieb und Lehrling ist der erfolgreiche Abschluss der Lehre. Wer höher hinaus will, wird bei der Teilnahme an Lehrlingswettbewerben bis hin zu den Weltmeisterschaften unterstützt.



Tipps





FINANZPLANUNG FÜR JUGENDLICHE

TRIFF DIE EXPERT:INNEN!

_ Rechtliches & finanzielles Basiswissen

— Auseinandersetzung mit der eigenen finanziellen Situation

- Haushaltsplanung & finanzielle Herausforderungen von Jugendlichen

 Ursachen und Zusammenhänge der Schuldenprobleme (typische Schuldenfallen)

Trainer: Markus Kohlmeier

Fachgruppe Finanzdienstleister der WKO Steiermark

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Mittwoch, 21. Juni 2023 _

_ Landgut Riegerbauer









GERNE UND GESUND DURCH DAS ARBEITSLEBEN

MEHR LEBENSFREUDE BEI DER ARBEIT

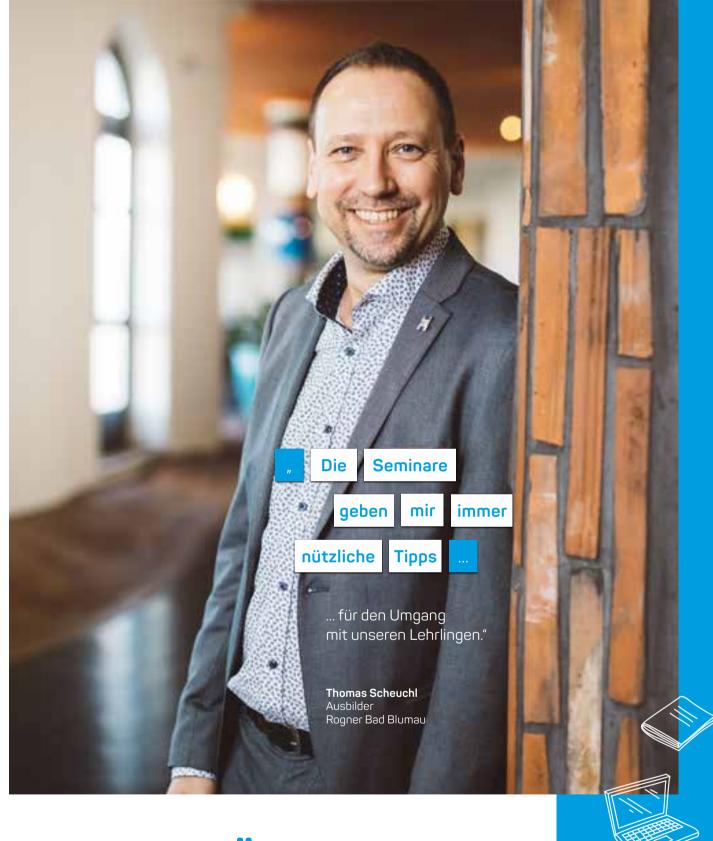
- Was du dazu beitragen kannst, damit du nicht nur zufriedener, sondern auch glücklicher bei der Arbeit bist
- Aufbau einer positiven Beziehung bei der Arbeit
- Wie du dich weniger über manche Dinge ärgerst
- Umgang mit VeränderungenWas Wertschätzung, Lob und Anerkennung bewirken
- Selbstbestimmte Ziele finden und diese regelmäßig verfolgen
- Positive & wertschätzende Kommunikation
- _ bei Konflikten Ruhe bewahren

Trainerin: Samandar Yazdani

Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Dienstag, 26. September 2023 ____ Heiltherme Quellenhotel Bad Waltersdorf



___ FÜR LEHRLINGS-AUSBILDER: iNNEN



AUSBILDER:INNEN-TAG #1

- ▶ Aktuelles der ALBs (QUA)
- Motiviert bleiben im Sturm (Elke Wiedergut)
- > Sensorik und Genuss (Gerlinde Mock)



Mittwoch, 15. März 2023, 9-17 Uhr Hotel Spirodom Admont





EXKURSION IN DIE OBERSTEIERMARK

- ▶ 07:00 Abfahrt Einstieg Bad Gleichenberg
- ▶ 08:00 Abfahrt Einstieg Fürstenfeld
- ▶ Betriebsbesichtigung von ALB-Partnerbetrieben
- Inkl. Inhalte vom Ausbilder:innentag #1
- Inkl. Verpflegung und Nächtigung
- peplante Ankunft am 15. März um ca. 17 Uhr

Termin:

Dienstag, 14. März 2023

Natur- und Wellnesshotel Höflehner Hotel Spirodom Admont (Nächtigung)



AUSBILDER: iNNEN-TAG #2

1 TAG IN DER BERUFSSCHULE – WIEDER ZURÜCK AUF DIE SCHULBANK!

- Sprechen wir die gleiche Sprache? (Barbara Waldhuber)
- Führung und Mittagessen in der LBS
- Gin & Whiskey Praxisworkshop mit David Gölles

Termin:

Dienstag, 10. Oktober 2023, 9–17 Uhr Landesberufsschule Bad Gleichenberg



AUSGEZEICHNETE TOURISMUSBETRIEBE FÜR LEHRLINGE





ROGNER BAD BLUMAU

8283 Bad Blumau Tel.: 03383 51 00-99 40

www.blumau.com



ECHT. GENUSSHANDWERK
SEIT GENERATIONEN

8200 Gleisdorf Tel.: 0660 97 10 39 4

www.echt.genusshandwerk.com



THERMENHOTEL STOISER

8282 Bad Loipersdorf Tel.: 03382 8212-0

www.stoiser.com



GASTHAUS HABERL & FINK'S DELIKATESSEN

8262 Walkersdorf Tel.: 03385 260

www.finks-haberl.at



GENUSSHOTEL RIEGERSBURG

8333 Riegersburg Tel.: 03153 20 020

www.genusshotel-riegersburg.at



EUROPEAN AYURVEDA RESORT MANDIRA

8271 Bad Waltersdorf Tel.: 03333 28 01-500

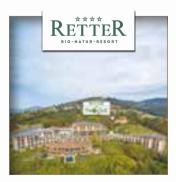
www.mandira-ayurveda.at



DIE WASNERIN – G'SUND & NATUR HOTEL

8990 Bad Ausee Tel.: 03622 52 108 606

www.diewasnerin.at



RETTER BIO-NATUR-RESORT

8225 Pöllauberg Tel.: 03335 2690

www.retter.at



THERMENHOTEL VIER JAHRESZEITEN

8282 Bad Loipersdorf Tel.: 03382 8385

www.jahreszeiten.at





www.jobmitaussicht.at





GASTHOF KRAXNER

8361 Hatzendorf Tel.: 03155 24 710

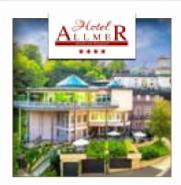
www.gasthof-kraxner.at



HOTEL STEIRERRAST

8224 Kaindorf bei Hartberg Tel.: 03334 2284

www.steirerrast.at



HOTEL ALLMER

8344 Bad Gleichenberg Tel.: 03159 2367

www.allmer-hotel.at



NATURHOTEL BAUERNHOFER

8172 Heilbrunn Tel.: 03179 8202

www.bauernhofer.at



THERMENHOTEL DAS SONNREICH

8282 Bad Loipersdorf Tel.: 03382 20 000

www.sonnreich.at



DAS KURHAUS BAD GLEICHENBERG

8344 Bad Gleichenberg Tel.: 03159 2294-4001

www.daskurhaus.at



GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER

8181 St. Ruprecht/Raab Tel.: 03178 51 32-63

www.ochensberger.at



RADKERSBURGER HOF ZENTRUM FÜR GESUNDHEIT & REHABILITATION

8490 Bad Radkersburg Tel.: 03476 3860-0

www.radkersburgerhof.at



LANDGUT RIEGERBAUER

8222 St. Johann bei Herberstein Tel.: 03113 2301

www.riegerbauer.at









DELIKATERIE

8344 Bad Gleichenberg Tel.: 03159 44 606

www.delikaterie.at



HEILTHERME QUELLENHOTEL BAD WALTERSDORF

8271 Bad Waltersdorf Tel.: 03333 500-0

www.heiltherme.at



KAISER VON ÖSTERREICH HISTORIK- UND THERMALHOTEL

8490 Bad Radkersburg

Tel.: 03476 40 750

www.kaiservon.at



H20 H0TEL-THERME-RESORT

8271 Bad Waltersdorf Tel.: 03333 22 144

www.hoteltherme.at



SPA RESORT STYRIA

8271 Bad Waltersdorf Tel.: 03333 31 065

www.sparesortstyria.com



VULKANLANDHOTEL LEGENSTEIN

8344 Bad Gleichenberg Tel.: 03159 2220

www.legenstein.at



HOTEL SPIRODOM ADMONT

8911 Admont Tel.: 03613 36 600

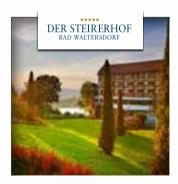
www.spirodom.at



HOTEL RAMADA GRAZ

8141 Premstätten Tel.: 0316 8077-0

www.ramada-graz.at



HOTEL DER STEIRERHOF

8271 Bad Waltersdorf Tel.: 08000 311 412

www.dersteirerhof.at



MONDI RESORT AM GRUNDLSEE

8993 Grundlsee Tel.: 03622 8477-0

www.grundlsee.mondihotels.com



HOTEL SEEVILLA

8992 Altaussee Tel.: 03622 71 302

www.seevilla.at









JOB MIT Aussicht

Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge



UNSERE VISION



touristische

Lehrausbildung

in

Österreich

11



"Ausgezeichnete Tourismusbetriebe für Lehrlinge" fördern fachliche Kompetenz, menschliche Wertschätzung und Kundenorientierung.















