

GASTRO VIBES

by www.jobmitaussicht.at !



WEIL DER TOURISMUS EINE BRANCHE ZUM BRENNEN IST!

Junge Menschen haben die Qual der Wahl: Ob Lehre, Studium oder eine andere Ausbildung. Es gibt vielfältige Wege, um Karriere zu machen. Eine gute und fundierte Ausbildung legt aber den Grundstein für eine erfolgreiche berufliche und persönliche Zukunft.

WAS FÜR EINE LEHRE IM TOURISMUS SPRICHT

Eine Ausbildung im Tourismus bietet eine Fülle an Chancen, um berufliche Ziele zu verfolgen, neue Orte zu entdecken und die Leidenschaft für die Welt des Reisens und der Gastfreundschaft zu nutzen. Wer nach einer aufregenden und erfüllenden beruflichen Laufbahn sucht, für den könnte eine Ausbildung im Tourismus genau das Richtige sein. Da sich viele junge Menschen den beruflichen Alltag jedoch kaum vorstellen können, fällt ihnen die Entscheidung für die richtige Ausbildung oft schwer.

DAS PROJEKT GASTRO VIBES SETZT DESHALB GENAU DORT AN!

WAS DAS PROJEKT DEN SCHÜLER*INNEN BRINGT

Gastro Vibes ermöglicht Schüler*innen (v.a. der 2. und 3. Klassen der Mittelschule) bei einem halbtägigen Betriebsbesuch einen praxisnahen Einblick in den realen Arbeitsalltag in der Gastronomie und Hotellerie zu erlangen. Ziel ist es, jungen Menschen die Möglichkeit zu geben in die Jobs von Hotelfachkräften, Köch*innen oder Servicekräften einzutauchen und hinter die Kulissen von Gastronomie- oder Hotelbetrieben zu blicken. Dadurch wird den Kindern früh ein Praxiseinblick ermöglicht, was die anstehende Berufswahl erleichtert.

SO KANN EIN GASTRO VIBES TAG AUSSEHEN

BETRIEBS- FÜHRUNG

Der Tag startet mit einer Führung, bei der die Schüler*innen alles Wissenswerte über deinen Betrieb, deine Mitarbeiter*innen und deren Berufsbilder erfahren.

THEORIE

Während der Führung bekommen die Schüler*innen laufend theoretischen Input über den Betrieb, die einzelnen Berufe und die Branche im Allgemeinen zu hören und zu sehen.

PRAXIS

Die Schüler*innen sollen die Möglichkeit bekommen, unterschiedliche Dinge auszuprobieren, z.B. gemeinsam ein dreigängiges Menü kochen.



Foto: © Sebastian Friedl



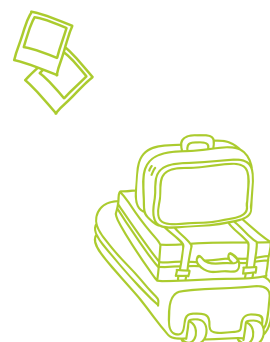
MÖGLICHER ZEITPLAN*

08.30 Uhr	Führung durch alle Bereiche des Betriebs: <ul style="list-style-type: none">_ Wie viele Mitarbeiter*innen sind im Haus?_ Wie viele Abteilungen und Jobmöglichkeiten gibt es?_ Was sind Vorteile, die Mitarbeiter*innen nutzen können?
09.15 Uhr	Einteilung der Teams z.B. ein Serviceteam und drei Kochteams
09.30 bis 11.30 Uhr	Die Kids arbeiten unter Anleitung eines Kochs/Köchin oder Servicemitarbeitenden, aber machen alles selbst. Es wird ein 3-Gänge-Menü zubereitet.
11.30 Uhr	Gemeinsames Mittagessen und anschließend Gruppenfoto
13:15 Uhr	Ende der Gastro Vibes und Abfahrt

*Tatsächliche Durchführung hängt vom jeweiligen Betrieb ab.

DARUM SOLLTEN IHRE SCHÜLER:INNEN MITMACHEN

Praxiseinblicke sind neben der Bereitstellung von Informationen und persönlicher Beratung eine wichtige Stellschraube, um den Schüler*innen eine informierte Entscheidung bezüglich ihres Bildungs- bzw. Berufsweges zu ermöglichen. Deshalb erhalten Ihre Schüler*innen durch das Projekt Gastro Vibes einen Tag lang einen Einblick in die unterschiedlichen Berufe in der Gastronomie und Hotellerie. Das erleichtert folglich die Entscheidung, ob ein Beruf in dieser Branche für die Schüler*innen interessant und passend ist.



KOSTEN:

Die Teilnahme am Tagesworkshop ist für die Schüler:innen kostenlos. Lediglich die Anreise ist von der Schule zu organisieren.

ABWICKLUNG:

Die Organisation des Tages wird von der Qualifizierungsagentur übernommen. Sie klären alle wichtigen Details zwischen Schule und Betrieben und ist Ansprechpartner:in für die Schulen.



WAS BLEIBT VOM TAG

Die Schüler*innen profitieren vor allem durch den praxisnahen Einblick in die Berufe von Köch*innen, Servicemitarbeiter*innen und Hotelfachkräften. Weiters bekommen die Kids ein Goodie-Bag mit Infos über die Lehre, die Betriebe und eine Urkunde. Für die Vor- und Nachbereitung in der Schule werden Unterlagen zur Verfügung gestellt. Insgesamt unterstützt der Tag demnach die Schüler*innen bei der anstehenden Entscheidung der Bildungs- und Berufswahl. Außerdem wird der Tag durch ein qualitativ hochwertiges Kurzvideo dokumentiert, welches auch den Schulen bereitgestellt wird. Dadurch und durch unterschiedliche Social Media Posts erfahren auch Mama, Papa, Oma und Opa vom Projekt und sehen, was ihre Kinder/Enkelkinder erlebt haben.

WIE KÖNNTE ES WEITER GEHEN? PRAKTIKA? SCHNUPPERN? LEHRE BEGINNEN?



1. Schnuppern

Im Tourismus darf nicht geschnuppert werden. Die AUVA/die Krankenkasse vertreten die Meinung, dass unverbindliche Berufsschnuppertage in den Bereichen Hotellerie und Gastronomie, außer im Rahmen von berufspraktischen Tagen (Schulveranstaltung), nicht möglich sind.

2. Praktikum im Sommer

Sobald die Schüler*innen 15 Jahre alt sind, können sie ein Ferialpraktikum im Hotel- und Gastgewerbe im Rahmen eines Dienstverhältnisses machen.

3. Lehre

Um eine Lehre beginnen zu können, muss die allgemeine Schulpflicht, sprich die 9. Schulstufe, abgeschlossen sein. Schüler*innen unter 18 benötigen die Zustimmung der Eltern bzw. Erziehungsberechtigten für den Start der Lehre. Vor Beginn der Lehre ist der erste Schritt die Suche nach einer geeigneten Lehrstelle in Karriere-Inseraten und auf Online Plattformen, oder durch eine gezielte Ansprache der Unternehmen. Ist die passende Lehrstelle gefunden, erfolgt die Bewerbung. In Österreich findet die Ausbildung einerseits im Lehrbetrieb (ca. 80 % der Ausbildungszeit) und andererseits in der Berufsschule (ca. 20 % der Ausbildungszeit) statt. Je nach Lehrberuf kann die Dauer variieren, in der Regel dauert die Lehre im Tourismus drei Jahre bzw. die Lehre als Gastronomiefachmann/-frau und die Lehre als Hotel- & Restaurantfachmann/-frau vier Jahre.

4. Arbeitsverhältnis

Möchten die Schüler*innen keine Lehre machen und sofort im Tourismus arbeiten, können sie sich, sobald sie 15 Jahre alt sind, bei jedem Betrieb bewerben und, nach erhaltener Zusage, direkt beginnen.



KONTAKT
Qualifizierungsagentur
Marlies Rainer
Tel.: +43 664 41 79 805
E-Mail: marlies.rainer@qua.or.at





Das Projekt wird von der Qualifizierungsagentur im Auftrag der der Wirtschaftskammer Steiermark, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft umgesetzt.