QUA
Qualifizierungsagentur

MAGAZIN
Ausgezeichnete Tourismusbetriebe für Lehrlinge

HERBST 2022

JOB UPGRADE

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

AUSGEZEICHNETE TOURISMUS-BETRIEBE FÜR LEHRLINGE

ENTDECKE NEUES IM TOURISMUS!

Alle Ausgezeichneten Lehrbetriebe und Hotel-Lehrberufe im Überblick!

in Kooperation mit

WKO TOURISMUS • FREIZEIT STEIERMARK

DAS TEAM

Unsere Vision. Das beste Umfeld für touristische Lehrausbildung in Österreich.

Fragen zu den Betrieben und zur Kooperation:

MARLIES RAINER

+43 664 41 79 805
marlies.rainer@qua.or.at

Fragen zu den Seminaren:

SANDRA BURITSCH

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

Entdecke Neues: IM TOURISMUS!

Eine Tourismuslehre bietet viele Möglichkeiten. In dieser Ausgabe zeigen wir dir alle Berufe, die du dir aktuell im Tourismus aussuchen kannst. Finde im Job-Check heraus, welcher Lehrberuf am besten zu dir passt!

In der Steiermark gibt es die Kooperation „Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus", das sind Betriebe, die dir MEHR bieten als eine standardgemäße Lehrlingsausbildung.

Du kannst zum Beispiel an einem Lehrlingsaustausch mitmachen. Lese nach, wie es Nathalie Pfeiffer ergangen ist, die eine Woche in einem anderen Betrieb mitgearbeitet hat.

Lies' zwei Erfolgsstorys nach einer Tourismus-Lehre, von Stephan Bauer, der jetzt in Dubai Barkeeper ist oder von Melanie Weber, die vor laufender Kamera in die thailändische Küche geschnuppert hat.

Übe mit einem Rezept zu leckerer Polenta-Pizza und mach beim Gewinnspiel mit!

Viel Erfolg!

„ Menschen arbeiten besser, ...

... wenn sie wissen für welches Ziel und warum."

(„People work better when they know the goal and why.")
Elon Musk

www.qua.or.at

IMPRESSUM:
QUA – Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH, Kooperation Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus, 8350 Fehring, Pertlstein 244 **_Telefon** 0664 96 44 160 **_E-Mail** office@qua.or.at **_Website** www.qua.or.at **_Gestaltung** QUA, RNPD.com **_Rezept** www.steirische-spezialitaeten.at **_Fotos** © Heldentheater; Sebastian Friedl; Adobe Stock – smolaw11, weyo; QUA und von den Betrieben bereit gestellt.

LEHRLINGSAUSTAUSCH

Es wurde endlich wieder durchgetauscht! Seit Mai haben bereits acht Lehrlinge für eine Woche ihren Betrieb, ihre Arbeitskleidung, ihre Ausbilder:innen und Kolleg:innen gewechselt. Und dabei haben sie auch wertvolle Berufserfahrung gesammelt.

NATHALIE PFEIFFER

HGA Lehrling im 3. Lehrjahr

Nathalie Pfeiffer steht kurz vor der LAP und hat noch schnell die Chance genutzt einen neuen Betrieb kennenzulernen. Gemeinsam mit den Kolleg:innen hat sie sich vor allem ums Check in gekümmert und die Gäste im Rogner Bad Blumau willkommen geheißen.

„Es hat Spaß gemacht, ...

... einmal in einem anderen Betrieb zu arbeiten und viel Neues kennenzulernen!"

Nathalie Pfeiffer
G´sund & Natur Hotel DIE WASNERIN

2022 – MAKING OF

ALB-FOTOSHOOTING

Tourismuslehre & Modelkarriere? Es gibt bald neue Covermodels für unsere Ausgezeichneten Lehrbetriebe – denn unsere bekannten Gesichter sind mittlerweile ausgelernt oder bereits selbst Ausbilder:innen. Wir rollen den roten Teppich für neue Lehrlingsstars aus und präsentieren sie im nächsten JobUpgrade.

Alle Infos zum MAKING OF findest du hier! (inkl. Video)

REZEPT: POLENTA PIZZA

Du suchst nach einer glutenfreien und vegetarischen Alternative zu Pizza? Mit diesem Rezept, Schritt für Schritt fotografiert, zauberst du ein perfekt geeignetes Mittagessen. Und es schmeckt genauso lecker!

ZUTATEN:

Pizzaboden:

900 ml Wasser
1 EL Butter
250 g Maisgrieß (Polenta)
1 TL Salz

Pizzabelag:

1 EL Rapsöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Paradeiserwürfel
150 g Schafskäse
250 g Gemüsemais
200 g blanchierter Spinat
1 TL getrockneter Oregano
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Gutes Gelingen wünscht Hannah!

GEWINN-SPIEL
SIEHE RÜCKSEITE

ZUBEREITUNG:

1. Wasser mit Salz und Butter aufkochen, Polenta einrühren und unter häufigem Rühren ca. 3 Minuten einkochen lassen.

2. Anschließend 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen (nasse Teigspatel) und abkühlen lassen.

3. Zwiebel schälen, fein hacken und im Rapsöl glasig dünsten.

4. Paradeiser und gehackten Knoblauch dazugeben und würzen.

5. Mischung auf die Polentamasse streichen und mit gewürztem Spinat, Mais und klein gewürfeltem Schafkäse belegen.

6. Zum Schluss etwas Öl über die Pizza träufeln und ca. 30 Minuten im Backofen backen.

7.

TIPP AUS DER KÜCHE

Die Polentapizza kannst du ganz nach deinem Gusto abwandeln: Belege sie mit mehr saisonalem Gemüse, einem anderen Käse oder mit etwas Bio-Schinken. 🙂

50 Minuten (inkl. Zubereitung)

Backofen 180 °C / Heißluft 170 °C / Gas 4

GASTHAUS HABERL & FINK'S DELIKATESSEN

INTERVIEW MIT MELANIE WEBER

GASTRONOMIEFACHFRAU
bei Haberl & Finks in Walkersdorf

Melanie und Bernhard mit ihrem thailändischen Kollegen.

„Toll ist, dass es immer etwas NEUES und AUFREGENDES gibt."

Ein Teil der Puls4-Dreharbeiten fand in Walkersdorf statt.

WAS GEFÄLLT DIR IN DEINEM BERUF AM BESTEN? MELANIE_ Es macht mir wirklich Spaß. Toll ist, dass es immer etwas Neues und Aufregendes gibt. Bei uns im Gasthaus Haberl & Fink´s gefällt mir die Zusammenarbeit und die gute Laune im Team sehr gut.

WIE SEID IHR ZUR SENDUNG „SERVUS UND BABA – KÖCHE AUF REISEN" GEKOMMEN? MELANIE_ Wir wurden von Puls4 angeschrieben, ob wir bei Servus & Baba dabei sein wollen. Wir haben dann kurz überlegt und uns schlussendlich beworben. Und dann gings bald los und das Kamerateam war im Haus.

WOLLTEST DU SCHON IMMER EINMAL NACH THAILAND, HABT IHR EUCH BEWUSST DAFÜR ENTSCHIEDEN? MELANIE_(Lacht). Mein Kollege Bernhard und ich haben bis zum Abflug nicht gewusst, wo es hingeht. Schlussendlich sind wir dann in einem Street Food Restaurant in Thailand gelandet. Bei uns zuhause in Walkersdorf waren dann zwei thailändische Mitarbeiter aus diesem Restaurant.

WAS WAREN DIE HIGHLIGHTS FÜR DICH? MELANIE_ Ein Highlight war schon das Restaurant an sich, weil alles so offen war. Aufregend war auch der Markt in China Town. Da haben wir uns komplett durchgekostet, von Insekten bis zum richtig scharfen Papaya Salat.

WIE GEHT'S JETZT IN DER HEIMAT FÜR DICH WEITER? MELANIE_ Ich bin gerade in der LBS Bad Gleichenberg. Da dürfen wir für die große Gala beim Kernölchampionat kochen.

WIE SEHEN DEINE ZUKUNFTSPLÄNE AUS? MELANIE_ Wenn ich ausgelernt bin, möchte ich auf alle Fälle in der weiten Welt etwas erleben. Wahrscheinlich werde ich auf Saison gehen, die Schweiz würde mir gut gefallen. Oder auch noch weiter weg. 😀

WORLD WIDE WEB – UND SEINE TÜCKEN!

2 TOP-THEMEN DIE DICH INTERESSIEREN!

ANLAUF- UND KOORDINIERUNGSSTELLE FÜR MOBBING

Tel.: +43 676 8666-3131
mobbing@stmk.gv.at

1. KRIEGE, KRISEN UND KATASTROPHEN

Oft wirst du auf Instagram, WhatsApp, TikTok & Co. vermehrt mit verstörenden Bildern und aufwühlenden Inhalten konfrontiert.

Tipps im Umgang mit Online-Inhalten:

- Sprich mit deinen Eltern oder Vertrauenspersonen und schaut euch Beiträge gemeinsam an
- Nicht alles, was in Social Media geteilt wird, entspricht der Wahrheit
- Vorsicht bei reißerischen Überschriften und emotionaler, nicht sachlicher Berichterstattung
- keiner anonymen Quelle trauen
- Quellen genau überprüfen: Wer hat es veröffentlicht? Gibt es ein Impressum? Stammt die Information von einer renommierten Zeitung/ Organisation?
- Falschaussagen melden!
- Nicht teilen/weiterleiten – ohne sorgfältige Überprüfung

2. CYBERMOBBING

#KEINPLATZFÜRHATE will Betroffenen zeigen, dass sie nicht allein sind und alle unterstützen, die bei Mobbing nicht wegschauen, sondern eingreifen wollen.

- **Wie kann ich reagieren?**
- **Wer hilft mir jetzt?**
- **Inwiefern schützt mich das Gesetz?**

Es wurde eine **Cyber-Mobbing Erste-Hilfe App** entwickelt, um dir jederzeit Antworten auf diese Fragen zu geben und die dich beim 1. Schritt gegen Cybermobbing begleiten.

In kurzen Videos erfährst du, wie du am besten auf die Angriffe reagieren kannst und wie du konstruktiv gegen Cybermobbing vorgehen kannst.

DU BIST DIR UNSICHER BEI EINEM INHALT?

Mimikama bietet ein Tool, das das Prüfen solcher Nachrichten einfacher macht.

www.mimikama.at/meldeformular

CYBER-MOBBING ERSTE-HILFE APP

(Google Play)

(apple.com)

WELCOME-DAYS 2022

Die neuen Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe starten gemeinsam und gut vorbereitet in die Lehre. Bei den Welcome days 2022 erhielten sie wichtige Tipps und Tricks für die Lehrzeit, inklusive einem Einblick in die Berufsschule und Kontakt zu den zukünftigen Klassenkolleg:innen.

Und über diesem QR-Code kommst du zum Welcome-Days-Videobericht →

SCAN MICH

„ Ich find´s super, ...

... dass sich die Beziehungen unten den Lehrlingen im Betrieb verstärkt haben."

Vera Giacobini
Rogner Bad Blumau

„ Am besten hat mir gefallen, ...

... dass man neue Leute und Betriebe kennenlernen kann."

Julian Hütter
Quellenhotel Heiltherme
Bad Waltersdorf

LEHRE FÖRDERN

Wurde durchgeführt im Rahmen des Projektes ALB:next Level.

DEIN JOB-CHECK TEST

Wenn eine Aussage auf dich zutrifft, markiere ALLE KREISE rechts in der gleichen Zeile. Wenn sie nicht zutrifft, mache mit der nächsten Frage weiter. Dort, wo du zum Schluss die meisten gleichfarbigen Kreise hast, kannst du vermutlich am besten deine Stärken einbringen.

Finde heraus welcher TOURISMUSBERUF zu dir passt!

KREUZE AN

1.	Ich kann gut mit Menschen umgehen.		🔵		🟡	🔴
2.	Ich kann leicht auf neue Personen zugehen, sie ansprechen und Kontakt mit ihnen aufnehmen.	🟢	🔵		🟡	🔴
3.	Ich bin ein Feinschmecker und liebe es, gut zu essen und zu trinken.			🟤		🔴
4.	Ich kann mich gut in ein Team einfügen und arbeite gerne mit anderen zusammen.	🟢	🔵	🟤	🟡	🔴
5.	Ich bin kreativ, gestalte und dekoriere gerne.			🟤	🟡	🔴
6.	Ich organisiere gerne.	🟢	🔵		🟡	🔴
7.	Ich arbeite gerne am PC oder am Schreibtisch.		🔵		🟡	
8.	Ich fühle mich wohl, wenn immer dieselben Menschen um mich herum sind.			🟤		
9.	Ich mag es, immer wieder neue Leute kennen zu lernen.	🟢	🔵		🟡	🔴
10.	Mich interessiert, wie Speisen und Gerichte zubereitet werden und habe selbst Spaß am Kochen.	🟢		🟤		
11.	Es macht mir Spaß, anderen Freude zu bereiten, sie zum Lachen zu bringen und zu unterhalten.					🔴
12.	Ich habe einen guten Geschmacksinn und kann beim Verzehr von Speisen Zutaten herausschmecken.	🟢		🟤		
13.	Ich liebe es, ordentlich gekleidet und gestylt zu sein.		🔵		🟡	🔴
14.	Ich möchte vielleicht einmal im Ausland arbeiten und auch andere Länder kennenlernen.	🟢	🔵	🟤	🟡	🔴
15.	Andere sagen von mir, ich habe ein gutes Auftreten.		🔵		🟡	🔴
16.	Die Atmosphäre in einem Hotel gefällt mir.		🔵		🟡	
17.	Die Qualität von Nahrungsmitteln, woher sie kommen und was darin enthalten ist, ist mir wichtig.			🟤		

18.	„Checker/in“ für alles zu sein, ist total meins.		🔵		🟠	
19.	Managen und dafür sorgen dass Abläufe gut vorbereitet sind – das kann ich.	🟢	🔵		🟠	
20.	Ich bin fingerfertig und habe geschickte Hände.	🟢		🟤		🔴
21.	Ich habe ein gutes Stehvermögen und kein Problem damit, lange auf den Beinen zu sein.	🟢		🟤		🔴
22.	Ich bin ein „ Action-Junkie“ und habe es lieber, wenn ich viel zu tun habe und die Zeit schnell vergeht.	🟢	🔵	🟤	🟠	🔴
23.	Ich möchte so rasch wie möglich mein eigenes Geld verdienen.	🟢	🔵	🟤	🟠	🔴
24.	Ich bin flexibel und habe kein Problem mich auf neue Situationen einzustellen.		🔵	🟤	🟠	🔴
25.	Tische und Räume zu gestalten macht mir Spaß.					🔴
26.	Es macht mir Freude, Essen schön anzurichten und appetitlich zu servieren.			🟤		
27.	Ein kurzes Gespräch in einer Fremdsprache traue ich mir zu.	🟢	🔵		🟠	🔴
28.	Manchmal am Wochenende arbeiten, aber dafür unter der Woche frei zu haben, ist für mich kein Problem.	🟢	🔵	🟤	🟠	🔴
29.	Ich koche gerne und habe auch schon mal meine Familie mit einem Essen überrascht.			🟤		
30.	Ein schön gedeckter Tisch macht mir Freude.				🟠	🔴
31.	Ich liebe Abwechslung und möchte einmal in vielen unterschiedlichen Bereichen arbeiten.				🟠	
32.	Genauigkeit, Zahlenverständnis und Kommunikation gehören zu meinen Stärken.		🔵			
33.	Mir gefällt es, wenn Abläufe gut geregelt sind und ich mich daran orientieren kann.	🟢				
34.	Es macht mir Spaß, Einträge im Internet zu checken		🔵			

DEINE SUMME:

ERGEBNIS:

Zähle nun deine angekreuzten Farben zusammen. Anhand der Häufigkeit der farbigen Kreise erkennst du, welcher Beruf am besten zu dir passt.

DIE AUFLÖSUNG FINDEST DU AUF SEITE 15!

GESCHICHTEN WIE SIE NU

INTERVIEW MIT

STEFAN BAUER

Sansibar, Abu Dhabi, Oman und Dubai – Barkeeper mit Leidenschaft!

Barmann des Jahres, 2011

WARUM HAST DU DICH FÜR DEN TOURISMUS ENTSCHIEDEN? **STEFAN_**Mit 14 Jahren wusste ich bereits, dass ich Barkeeper werde. Ich war bei der Landjugend und habe jedes Jahr beim Stefanikränzchen in Hartberg gekellnert. Das hat mir so gut gefallen, doch ich durfte nur bis 22 Uhr bleiben, weil ich noch so jung war. Hier wusste ich, dass ich mal in einer Bar arbeiten möchte.

WO HAST DU SCHON ÜBERALL GEARBEITET? **STEFAN_**Nach meiner Ausbildung habe ich schon bei Saisonarbeiten anderorts Erfahrungen gemacht z.B. beim Klopeiner See, in Wien oder in Klagenfurt. Dann war ich Barchef in Obertauern in Wien und in Sansibar. Ich habe auch schon Betriebe in Abu Dhabi und Oman unterstützt. Aktuell arbeite ich in Dubai bei ZUMA Restaurant & Bar als Barmanager.

HAST DU AUCH SCHON BEI WETTBEWERBEN MITGEMACHT? **STEFAN_**Ja, z.B. Barkeeper of the Year in Österreich, Show Bar Beach Cup, Barmann Newcomer of the Year, etc. Ich erreichte 2011 sogar den 1. Platz als Barmann des Jahres.

WELCHE EIGENSCHAFTEN SOLLTE MAN DEINER MEINUNG NACH ALS GASTRO-LEHRLING MITBRINGEN? **STEFAN_**Engagement, Durchhaltevermögen und Leidenschaft.

LIEBLINGSESSEN? **STEFAN_**Mexikanisch und Japanisch

Barkeeper mit **LEIDENSCHAFT**

Stefan Bauer

R DIE GASTRO SCHREIBT!

WAS WÜRDEST DU DEN LEHRLINGEN VON HEUTE RATEN? STEFAN_ Gut oder schlecht, jede Erfahrung bringt dich dorthin, wo du am Ende sein möchtest. Egal wo du bist oder gerade arbeitest, alles was du mitnehmen kannst, nimm mit! Würde jedem empfehlen, nach der Lehre unbedingt ins Ausland zu gehen.

WAS WÜRDEST DU RÜCKBLICKEND ANDERS MACHEN? STEFAN_ Ich hätte direkt nach der Ausbildung ins Ausland gehen und neue Erfahrungen sammeln sollen. Die Ausbildung in Österreich ist TOP und auf der ganzen Welt gerne gesehen in der Gastronomie.

LIEBLINGSCOCKTAIL? STEFAN_„Sazerac" wenn ich mit Freunden gemütlich zusammen sitze. Im Beach Club bevorzuge ich „Dark'n'stormy" (Rezept siehe Infokasten unten)

WAS REIZT DICH AN DER ARBEIT IN ANDEREN LÄNDERN? STEFAN_ Oft erlebe ich anfangs einen Kulturschock! Zum Beispiel in Sansibar ist es normal, dass die Straße löchrig ist bzw. es nur Feldwege gibt, bei denen man dauernd stecken bleibt. Während der Regenzeit geht man knietief im Wasser zur Arbeit.

WAS VERMISST DU AN ÖSTERREICH AM MEISTEN? STEFAN_ Zum Essen? Schweinsbraten! Kernöl, Käferbohnen und Schnaps bringen mir immer meine Freunde & Verwandten aus Österreich mit.

WAS MACHST DU, WENN DU NICHT ARBEITEST? STEFAN_ Ich spiele gerne Golf. Das ist ein kompletter Kontrast zu Arbeit, bei der es eigentlich immer dunkel und laut ist. Wenn es die Zeit erlaubt, surfe ich auch gerne. Doch grundsätzlich bin ich ein Workaholic und liebe das was ich arbeite!

WO SIEHST DU DICH IN 5 JAHREN? STEFAN_ Ich sehe mich im Regionalmanagement eines großen Restaurant- und Barkonzernes mit Schwerpunkt Getränke und Spirituosen. Nach Österreich möchte ich momentan nicht zurück, es gibt noch so viel zu entdecken und zu sehen. Ich möchte noch verschiedene Kulturen und Küchen kennenlernen. Als nächstes strebe ich die USA an.

MEIN LIEBLINGS-COCKTAIL

DARK`N`STORMY

ZUTATEN:

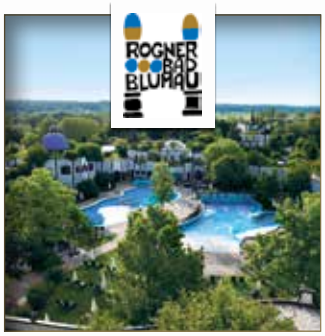
- 50 ml Goslings Black Seal Rum
- 10 ml frisch gepresster Limettensaft
- 100 ml Ginger Beer

ZUBEREITUNG:

Fülle ein Glas mit Eiswürfeln. Zuerst kommen das Ginger Beer und der Limettensaft in das Glas. Rühre die Zutaten zweimal um, damit sich vermischen. Anschließend gieße den Rum langsam darauf, um eine Schicht zu kreieren.

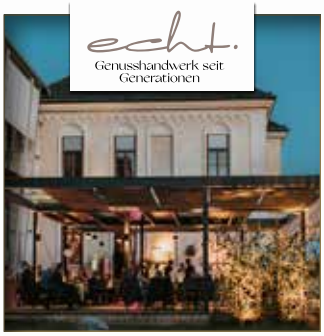
FERTIG

24 AUSGEZEICHNETE TOURISMUSBETRIEBE FÜR LEHRLINGE



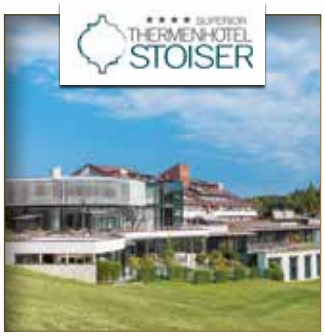
GASTHOF KRAXNER

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

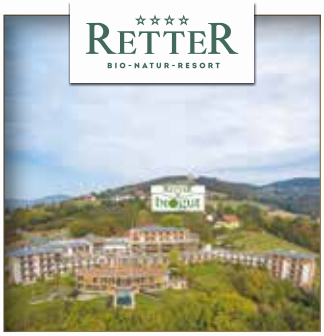
8333 Riegersburg
Tel.: 03153 20 020
www.genusshotel-riegersburg.at

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

Wir sind auf jeden Einzelnen stolz, denn sie bieten unseren Lehrlingen nur das Beste.

www.jobmitaussicht.at

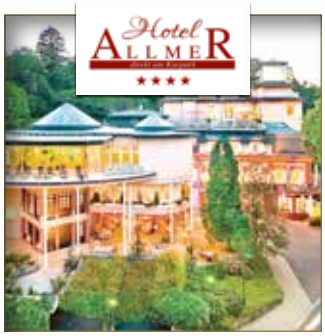
JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

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

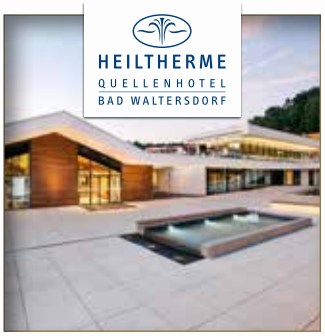
8490 Bad Radkersburg
Tel.: 03476 3860-0
www.radkersburgerhof.at

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

H2O HOTEL-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

„Nimm dir doch einen **JOB MIT AUSSICHT**"

www.jobmitaussicht.at

JOB-CHECK AUFLÖSUNG

HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/-IN	HOTELKAUFMANN/-FRAU	RESTAURANTFACH-MANN/-FRAU	KOCH / KÖCHIN	SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU
DAUER				
3 Jahre	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 Geschmack- und Geruchsinn, Organisationstalent, Teamfähigkeit, starke Nerven und gutes Stehvermögen	Auffassungsgabe, Teamfähigkeit und Organisationstalent, Freundlichkeit und gutes Auftreten, Freude an raschen Abläufen, die fix vorgegeben sind, Sprachgewandtheit und Zahlenverständnis
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 Menü- und Getränkewahl, Organisation von Empfängen und Feiern, flambieren, filetieren, tranchieren ..	Menüpläne und Speisekarten erstellen, den Einkauf von Nahrungsmitteln kalkulieren und organisieren, Speisen vor- und zubereiten	Entgegennehmen von Getränke- und Speisewünschen, arbeiten mit Fertig- und Halbfertiggerichten bzw. mit Verpackungsmaterial
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.	Abteilungsleiter/in, Assistenz der Geschäftsleitung, Qualitätsmanager/in usw.

HOTEL- UND RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Restaurantfachmann/-frau und Hotelkaufmann/-frau

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

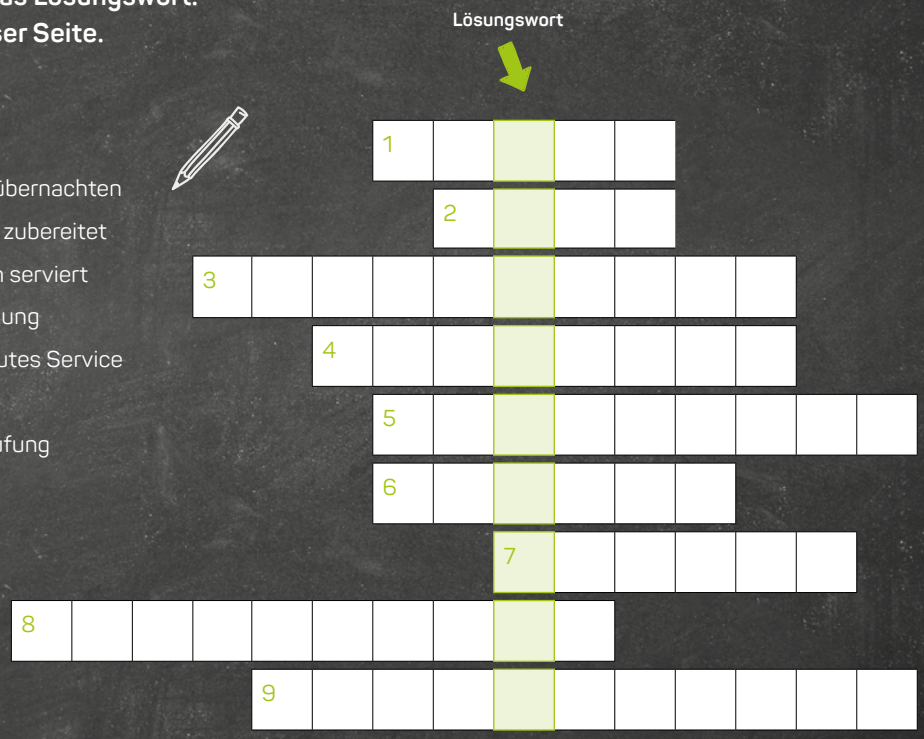
4 Jahre

Kombination aus Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau

WORTRÄTSEL

Beantworte diese 9 Fragen und finde das Lösungswort.
Das Auflösung findest du am Ende dieser Seite.

1. Gebäude in dem Gäste gegen Bezahlung übernachten
2. Ausgebildete Person (männl.) die Speisen zubereitet
3. Dort werden dir gegen Bezahlung Speisen serviert
4. Jugendliche Person in beruflicher Ausbildung
5. Freiwillige Geldsumme eines Gastes für gutes Service
6. Kurzform von Gastronomie
7. „Lehre mit … " – anderes Wort für Reifeprüfung
8. Teil deiner schriflichen Bewerbung
9. Produktkarte im z. B. Restaurant



MITMACHEN & GEWINNEN

Schicke uns ein Foto deiner **selbstgebackenen Polenta-Pizza** (Rezept siehe Seite 6) und gewinne

1 VON 2
SHOPPING & FREIZEIT-GUTSCHEINEN
IM WERT VON JE € 100,–

Schicke dein Foto bis spätestens **08.12.2022** an:
office@qua.or.at

Das Gewinnspiel läuft bis **08.12.2022.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Der Gewinn ist nicht umtausch- bzw. in bar ablösbar. Deine Daten werden nicht weitergegeben und dienen ausschließlich der Gewinnbenachrichtigung.

NEUGIERIG?

Weitere Infos zu deiner Karriere im Tourismus findest du unter **JOBMITAUSSICHT.AT**

VISIT US ON

qualifizierungsagentur

qualifizierungsagentur

tourismuslehre.at

Lösungswort: **TOURISMUS** – 1. Hotel, 2. Koch, 3. Restaurant, 4. Lehrling, 5. Trinkgeld, 6. Gastro, 7. Matura, 8. Lebenslauf, 9. Speisekarte