QUA
Qualifizierungsagentur

NUR DIE BESTEN BIETEN EINEN JOB MIT AUSSICHT

WINTER 18

JOB UPGRADE

JOB MIT AUSSICHT

Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

JETZT IM TREND

RESTAURANT-FACHKRAFT

Das Magazin der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe für Lehrlinge

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus

LE 14-20

Das Land Steiermark

Regionen

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

Fragen zu den Betrieben und zur Kooperation:

MARLIES RAINER
+43 664 96 44 160
marlies.rainer@qua.or.at

Fragen zu den Seminaren:

SANDRA BURITSCH
+43 677 62 39 83 76
sandra.buritsch@qua.or.at

ALLES NEU!

Bei den Ausgezeichneten Tourismusbetrieben für Lehrlinge hat sich viel verändert. Die Qualität ist gleich geblieben, denn die Betriebe der Kooperation stehen für einen neuen Weg in der Lehrlingsausbildung.

Alles andere ist neu – Logo, Fotos und Design für das Magazin „Job Upgrade" und den Seminarfolder „Akademie 2019". Auf den folgenden Seiten stellen wir euch die Neuerungen vor.

Spannend ist auch unsere Fotostory. Wir haben einen Restaurantfachmann einen Tag lang begleitet und machen Gusto auf den Beruf!

www.qua.or.at

Das Projekt „Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus" wird im Rahmen des Leader-Programmes 2014–2020 gefördert und über das Regionalressort des Landes Steiermark abgewickelt.

IMPRESSUM:
QUA – Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH,
Kooperation Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus,
8350 Fehring, Grazerstraße 1 **–Telefon** 0664/96 44 160
–E-Mail office@qua.or.at **–Website** www.qua.or.at
–Gestaltung RNPD.com **–Fotos** Heldentheater,
Patrick Nunner/Rogner Bad Blumau

Neu

MIT GOLD AUSGEZEICHNET!

Wir wissen, Lehrlinge sind die Fachkräfte der Zukunft. Die Ausgezeichneten Tourismusbetriebe übernehmen dafür Verantwortung, um die Mitarbeiter/-innen von morgen optimal zu begleiten und zu betreuen. Darauf sind wir stolz und möchten es allen zeigen: mit unserem neuen Logo und einem neuen Design für unsere Broschüren.

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

für Betriebe

Regional arbeiten und lernen oder international erfolgreich sein, vielfältige Aufstiegsmöglichkeiten oder einfach selbstständig werden. Wer einen Job mit Aussicht sucht, ist im Tourismus genau richtig. In Kooperation mit der Kampagne „Job mit Aussicht" wurden Lehrbetriebe ausgezeichnet, die genau das bieten und noch mehr. Sie stellen den Menschen und ein erfolgreiches Miteinander in den Mittelpunkt und wollen so das beste Umfeld für die touristische Lehrausbildung in Österreich bieten.

Elf Betriebe in Österreich haben nun Gold erhalten. Sie und ihre Aktivitäten in der Lehrlingsausbildung sind somit sichtbar für Lehrlinge, Eltern und Jugendliche.

alle Seminare

Den Seminarfolder „Akademie 2019" sowie alle Informationen zu den Ausgezeichneten Tourismusbetrieben für Lehrlinge erhältst du bei uns unter 0664/96 44 160 oder www.jobmitaussicht.at

SMALL TALK

MARIO HABERL

Lehrlingsausbilder für Restaurantfachmann/-frau

Als ich jung war, wollte ich_**Fußballer werden.**

Hobbys_**Fußball, Tennis, Wandern, Schwimmen und Malen**

Das sollte man als Restaurantfachmann/-frau gesehen haben_ **Obauer in Werfen und das Steirereck in Wien**

Am wichtigsten in diesem Beruf ist_ **die Liebe zur Arbeit und die Kommunikation mit den Gästen.**

An meiner Arbeit mag ich_ **Gäste mit guten Speisen und Getränken glücklich zu machen.**

Am schwierigsten ist_ **Mitarbeitern zu vermitteln, auch bei Stress und schwierigen Situationen stets freundlich und professionell zu bleiben.**

Solange bin ich schon in der Gastronomie tätig
_ **seit 27 Jahren**

GASTHAUS HABERL & FINK'S

INA VAS

Restaurantfachfrau & Hotel- und Gastgewerbeassistentin im 4. Lehrjahr

An meinem Beruf gefällt mir_ **dass ich mit vielen und verschiedenen Menschen arbeite.**

In meiner Freizeit mach ich gerne
_**Freunde treffen**

Das will ich unbedingt mal sehen/kennenlernen
_**ich will einmal nach Australien & Nepal.**

Mein Lehrbetrieb ist toll, weil_**wir alle wie eine „Familie" sind, es ist mega-herzlich bei uns.**

Ich kann nicht ohne_**meine Freunde & Familie.**

Mit meinem Trinkgeld mache ich_**alles, Shoppen, Sparen für Urlaub, worauf ich Lust habe.**

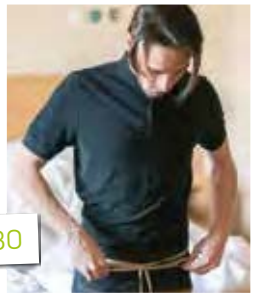
Diese Gäste habe ich am liebsten_**freundliche, herzliche und unkomplizierte Gäste**

Hotel ALLMER ★★★★

EIN TAG MIT DENIS

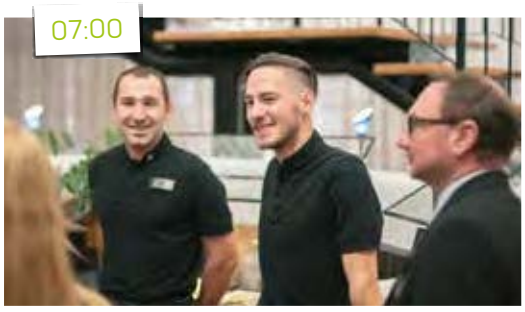
Lehrling als Restaurantfachmann im Rogner Bad Blumau

06:30



Aufstehen und fertig machen – als Restaurantfachmann sollst du immer fesch sein.

07:00



Morgenbesprechung – jetzt wird eingeteilt und organisiert, denn bei 600 Gästen schafft man es nur im Team! Außerdem gibt's gemeinsam mehr zum Lachen.

10:00

An der Bar kann ich mich austoben, als Barista, beim Cocktailmixen oder als Wein-Sommelier ...

11:00

12:00

Eintönig? Mit Gästen wird es nie langweilig, egal ob in der Beratung oder beim Service. Hier sind Fachwissen und gutes Auftreten gefragt.

Das Auge isst mit – an einem schön gedeckten Tisch schmeckt's gleich viel besser!

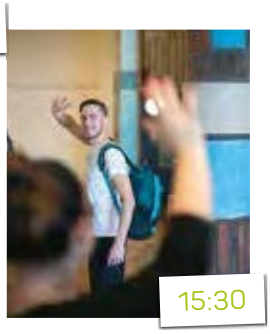
14:00

Wir dürfen im Mitarbeiter/-innenrestaurant kostenlos essen und relaxen danach mit den Kolleg/-innen.

15:00

... was habe ich damit vor? Das Trinkgeld ist wie ein zusätzlicher Lohn, damit kann ich mir mehr leisten.

15:30



Tschüss bis übermorgen – als Restaurantfachmann hat man auch unter der Woche frei.

16:00

Im Betrieb gibt's eine Wellness- und Fitnesslandschaft – auch wir Mitarbeiter/-innen können sie nutzen!

AUSBILDER/-INNEN SEMINARTAG

Die Ausgezeichneten Tourismusbetriebe bieten erstklassige Ausbildung für ihre Lehrlinge und Ausbilder/-innen. Im November haben sich die Ausbilder/-innen im Thermenhotel Stoiser in Loipersdorf getroffen, um ihre Lehrlinge richtig motivieren zu können.

VORBILD

Was kann ich tun, um als Vorbild angenommen zu werden?

BEGEISTERUNG

Was macht einen coolen Job aus, von dem gerne erzählt wird?

TREIBENDE KRAFT

Was motiviert Jugendliche?

MENTOR

Wie kann ich meine Lehrlinge motivierend unterstützen?

SEMINAR-HIGHLIGHTS

Der Seminarkatalog 2019 ist da und bietet 33 Seminare für Lehrlinge und AusbilderInnen. Sie haben die Qual der Wahl – denn interessant sind natürlich alle Seminare. Mindestens zwei pro Jahr sollen es sein, häufig sind es viel mehr. Wir präsentieren euch unsere „Neulinge" unter den Seminaren.

Alle Seminare und Workshops findest du im Seminarfolder „Akademie 2019", erhältlich bei uns unter 0664/96 44 160 oder www.qua.or.at/downloads

CHIC IM JOB!

RICHTIGES AUFTRETEN IM BERUF
Finde mit professioneller Farb- und Typberatung die richtige Balance für dein Styling.

- Schmink- und Kleidungstipps mit Frisurberatung
- Selbst- und Fremdwahrnehmung
- Meine Silhouette – Figuroptimierung

Vortragende: Renate Lorenzer

Dienstag, 26. März 2019, 9–17 Uhr
Thermenhotel Stoiser, Loipersdorf

BIST DU DEPPERT

JUNG SEIN IST NICHT NUR „FRESH" UND „LEIWAND"
Zwischen Gefühlschaos und Verantwortung am Arbeitsplatz – nächtelanges Zocken, aber fit sein für die Arbeit – wir bieten einen Raum zum Austausch und Tipps, um alles unter einen Hut zu bekommen.

Vortragende: Spektrum Trainings OG

Mittwoch, 9. Oktober 2019, 9–17 Uhr
Thermenhotel Vier Jahreszeiten, Loipersdorf

DER BACKPROFI

BACKWORKSHOP MIT CHRISTIAN OFNER
Der Backprofi ist quer durch Österreich unterwegs und füllt die Hallen bei seinen großen Backshows. Hier dreht sich alles um Brote und Kleingebäcke. Vom Sauerteigbrot bis hin zu langzeitgeführten Weißbroten backen wir unterschiedliche Backwaren mit viel Geschmack.

Vortragender: Christian Ofner

Dienstag, 1. Oktober 2019, 9–17 Uhr
LBS Bad Gleichenberg

„UPS", DAS HÄTTE ICH BESSER MACHEN KÖNNEN

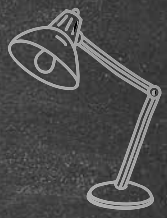
RICHTIGER UMGANG MIT GÄSTEN AUS ALLER WELT
Begrüßungsformen in unterschiedlichen Ländern & Interkulturelle Kommunikation: Welche Werte gibt es in Kulturen? Wie setze ich z.B. die Körpersprache im Dialog gezielt ein?

Vortragende: Samandar Yazdani

Dienstag, 19. November 2019, 9–17 Uhr
Wellness- & Ayurvedahotel Paierl, Bad Waltersdorf

DEINE VORTEILE: AKADEMIE FÜR LEHRLINGE
Mehr auf Seite 08

DEINE VORTEILE *



1 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.

2 Akademie 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.

3 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.

4 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.

5 Unterstützung

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

6 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.

7 LAP 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.

* Details zu den einzelnen Vorteilen sind in den Qualitätskriterien „Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge" festgelegt.

DEIN VORTEIL N°3

LEHRLINGSAUSTAUSCH

Paul

Jana

Gloria

„In einem kleineren Betrieb musst du praktisch alles machen. Du bist überall dabei und kriegst viel mit!"

Paul lernt im Rogner Bad Blumau und hat im Gasthof Kraxner gearbeitet. Besonders spannend waren die À-la-carte-Küche und die vielfältigen Wildgerichte. Der Chef, Andreas Kraxner, hat mit Paul gemeinsam Reh zugeputzt (so nennt man es, wenn man Fleisch von den Sehnen trennt), während Paul selbstständig Wildsuppen und Vorspeisen zubereitet hat.

„Ich konnte mir Zeit für die Gäste nehmen und sie sehr persönlich betreuen. Das hat Spaß gemacht!"

Jana hat der Lehrlingstausch vom Rogner Bad Blumau ins Thermenhotel Stoiser nach Loipersdorf geführt. Ihre Kolleg/-innen haben sie gut eingeschult und bereits nach kurzer Zeit durfte sie selbstständig arbeiten. Es war lustig und interessant, mit anderen Kolleg/-innen und Gästen zu arbeiten.

„Ich finde es super, dass mir das ermöglicht wurde. Ich hab's ausprobiert und weiß jetzt, ich würde nach der Lehre gerne auf Saison gehen."

Gloria lernt im Genusshotel Riegersburg und hat den Burgblick gegen Dachstein-Panorama getauscht. Die Kolleg/-innen im Hotel „Die Wasnerin" haben sie gleich aufgenommen und integriert. Neu und besonders spannend war für sie die Arbeit an der Bar. Und nächstes Jahr will Gloria wieder tauschen!

DEINE VORTEILE: LEHRLINGSAUSTAUSCH
Mehr auf Seite 08

REFA

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Du hast Freude am Umgang mit Menschen und bist gerne Gastgeber/-in? Womöglich hast du das Zeug zum Restaurantfachmann oder zur Restaurantfachfrau. In diesem Job übernimmst du in einem Hotel- oder Gastronomiebetrieb die Rolle des Gastgebers/der Gastgeberin und bist maßgeblich am Erfolg des Unternehmens beteiligt.

Nach deiner dreijährigen Lehrzeit arbeitest du vor allem in der gehobenen Gastronomie. Und da gibt es eine riesige Auswahl für dich. Restaurants, Hotels, Gasthäuser, Kaffeehäuser, Bars und Diskotheken suchen immer wieder Leute wie dich. Durch deine persönliche Auswahl des Betriebes kannst du selbst den Schwerpunkt und Aufgabenbereich aussuchen.

Mit deiner Ausbildung stehen dir alle Betriebe deiner Region und darüber hinaus auch die ganze Welt offen. Oder du wirst dein eigener Chef und zeigst allen anderen, wo's langgeht.

WELCHER LEHRBERUF PASST ZU DIR?

KOCH / KÖCHIN

RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

HOTEL- UND GAST-GEWERBEASSISTENT/-IN

HOTELKAUF-MANN/-FRAU

WAS BRAUCHST DU FÜR DIE DREIJÄHRIGE LEHRE?

Kreativität, Interesse an Lebensmitteln, Gewürzen & Kräutern, top Geschmack- und Geruchssinn, Organisationstalent, Teamfähigkeit, starke Nerven und gutes Stehvermögen

Charme und gutes Auftreten, Aufmerksamkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Sprachgefühl und Geschicklichkeit, Flexibilität und Belastbarkeit

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

WAS MACHST DU DA?

Menüpläne und Speisekarten erstellen, den Einkauf von Nahrungsmitteln kalkulieren und organisieren, Speisen vor- und zubereiten

Beraten bei Menü- und Getränkewahl, Organisation von Empfängen und Feiern, Flambieren, Filetieren, Tranchieren ...

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 ...

WIE KANNST DU WEITERKOMMEN?

Weiterbildung und Spezialisierungskurse: Küchenmeister/-in, Pâtissier/Pâtissière, Sous-Chef/-in, F&B-Manager/-in usw.

Weiterbildung und Spezialisierungskurse: Abteilungsleiter/-in, Empfangschef/-in, Restaurantleiter/-in, F&B-Manager/-in usw.

Durch Fleiß, Einsatz und Weiterbildung in leitende Positionen (z.B.: Bankett, Rezeption, Marketing ...)

Gute Aufstiegsmöglichkeiten durch Weiterbildung und Spezialisierung z.B.: Chef-Rezeptionist/-in oder Bereichsleiter/-in für Marketing, Personal oder Verrechnung

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau in einer Lehre kombiniert

ROGNER BAD BLUMAU
www.blumau.com

GASTHAUS HABERL & FINK'S DELIKATESSEN
www.finks-haberl.at

GASTHOF KRAXNER
www.gasthof-kraxner.at

G'SUND & NATUR HOTEL DIE WASNERIN
www.diewasnerin.at

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG
www.genusshotel-riegersburg.at

RETTER SEMINAR HOTEL BIO RESTAURANT
www.retter.at

HOTEL STEIRERRAST
www.steirerrast.at

WELLNESS-HOTEL ALLMER
www.allmer-hotel.at

THERMENHOTEL 4 JAHRESZEITEN
www.4-jahreszeiten.com

THERMENHOTEL STOISER
www.stoiser.com

WELLNESS- & AYURVEDA-HOTEL PAIERL
www.paierl.at

Das sind sie, die besten und ausgezeichneten Betriebe. Wir sind auf jeden Einzelnen stolz, denn sie bieten unseren Lehrlingen nur das Beste.

QUA Qualifizierungsagentur in Kooperation mit WKO Tourismus + Freizeit

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge