QUA
Qualifizierungsagentur

MAGAZIN
Ausgezeichnete Tourismusbetriebe für Lehrlinge

SOMMER 2023

JOB UPGRADE

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

AUSGEZEICHNETE TOURISMUS-BETRIEBE FÜR LEHRLINGE EROBERN DIE STEIERMARK

SO VIELFÄLTIG IST DER TOURISMUS!

Alle Ausgezeichneten Lehrbetriebe und Tourismus-Lehrberufe im Überblick!

in Kooperation mit

WKO TOURISMUS • FREIZEIT STEIERMARK

DAS TEAM

Werte, die verbinden! Wir stellen ein erfolgreiches Miteinander in den Mittelpunkt.

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

So vielfältig ist der **TOURISMUS!**

Eine Tourismuslehre bietet viele Möglichkeiten. Wir zeigen dir alle Berufe, die du dir aktuell im Tourismus aussuchen kannst. Im Job-Check findest du 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.

Nicht nur in der Ost- und Südoststeiermark, sondern nun auch im Bezirk Liezen präsentieren wir insgesamt 30 Hotels, die für ihre Lehrlingsausbildung ausgezeichnet werden.

Wir führten Interviews mit zwei Lehrlingen aus den Kooperationsbetrieben & begleiteten Marion Maier einen Tag lang in ihrem Lehrberuf als Hotel- und Restaurantfachfrau.

Geschichten wie sie nur die Gastro schreibt – die Erfolgsstory von Anna-Lena Kanzler überzeugt mit Charme, außerdem gratulieren wir den Sieger:innen der Junior Skills & der Staatsmeisterschaften 2023.

Tina stellt euch ihr Lieblingsrezept, „Curry-Linsen-Bowl", vor. Viel Freude beim Zubereiten und wir freuen uns auf deine Teilnahme am Gewinnspiel mit dem Rezept.

„ Ich habe gelernt, ...

... dass man nie zu klein dafür ist, einen Unterschied zu machen."

(Greta Thunberg)

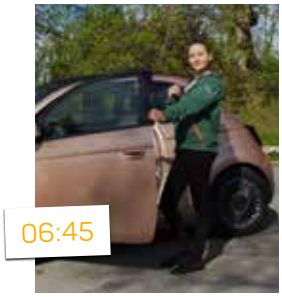
www.qua.or.at

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.chefkoch.de **_Fotos** © Heldentheater; Sebastian Friedl; Genusshotel Riegersburg - Florian Strasser; Höflehner - Christian Handl; Helmut Lunghammer; QUA; Naturhotel Bauernhofer; tinksi, Köck; bild[ART]isten; TVB Ausseerland Salzkammergut –Tom Lamm / Katrin Kerschbaumer und von den Betrieben bereit gestellt.

EIN TAG MIT...

...Marion, Lehrling als HOTEL- UND RESTAURANTFACHFRAU

im RETTER Bio-Natur-Resort



Gleich in der Früh fahre ich zum Hotel.

Ich starte an der Rezeption und bereite die Ab- und Anreisen unserer Privat- und Seminargäste vor.

Die ersten Check-in & Check-out´s werden von mir betreut. Wenn ich Fragen habe oder Hilfe brauche, stehen mir meine Kolleg:innen zur Seite.

Ich nehme Reservierungen an und versende Angebote und Bestätigungen.

Das Shop-Angebot habe ich stets im Überblick! Ich freue mich wenn ich die Gäste bei der Geschenkauswahl beraten kann.

Mittagspause! Nicht nur unsere Gäste, sondern auch wir werden vom Küchenchef verwöhnt.

Ich unterstütze den Mittagsservice und beginne mit den Vorbereitungen für das Abendessen.

Bei Fragen zu den Seminaren helfe ich gerne weiter und begleite die Gäste in die Seminarräume.

Mein Dienst ist schon wieder bald zu Ende. Ich nutze die Zeit und übe einen neuen Cocktail!

Dienstschluss - heute nutze ich eines unsere Hotelangebote und fahre mit dem Rad im Naturpark Pöllauer Tal.

SMALL TALK

MARKUS HOCHEGGER

Bereichsleiter Service
in Rogner Bad Blumau

Ich hatte immer nur einen Traum, **_im Tourismus Fuß zu fassen! Denn schon mit 12 Jahren habe ich bei meinem Onkel im Gasthaus mitgeholfen.**

Ich bin Restaurantleiter, **_da mir das Weitergeben meiner Erfahrungen und der Austausch mit meinen Kolleg:innen sehr wichtig ist.**

Die positiven Seiten als Restaurantleiter sind, **_über alles Bescheid zu wissen, neue Arbeitsabläufe im Team zu gestalten und neue Produkte aufzunehmen.**

Meine Lieblingstätigkeit als Restaurantleiter ist, **_neue Projekte zu starten und , wenn alles rund läuft, Gäste zu fragen, ob alles in Ordnung ist.**

Meine Erfahrungen in der Gastronomie beruhen auf **_4 Jahre Lehre als Gastronomiefachmann, 6 Jahre Restaurantleiter, 1 Jahr als Sommelier, 2 Jahre Leitung Gastronomie und jetzt die Bereichsleitung im Service.**

Am Tourismus gefällt mir, **_ die Flexibilität und dass kein Tag gleich ist wie der andere.**

ANJA FRITZ

Konditorin (im 2. Lehrjahr)
im Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf

Am besten in meinem Lehrberuf gefällt mir, dass **_es immer etwas zu tun gibt, jeder Tag anders ist und es jeden Tag neue Dinge gibt, die man erlernt.**

Meine Pflicht als Konditorin ist es, **_unseren Gästen den Tag zu versüßen.**

In meinem Lehrberuf lernt man, **_wie wichtig es ist, mit Geduld und Präzision zu arbeiten, aber auch in Stresssituationen einen kühlen Kopf zu bewahren.**

Einige meiner Tätigkeiten sind, **_Strudel zu machen, Schokofrüchte zu gestalten, die Ausfertigung von Teigen und Massen und beim Anrichten meine Kreativität auszuleben.**

Ich wollte ursprünglich nicht in der Hotellerie/Gastronomie arbeiten, **_aber hier bin ich glücklicher denn je.**

– VEGAN –

REZEPT: CURRY-LINSEN-BOWL

mit Röst-Karotten und Petersilien-Dip

ZUTATEN:

Curry:

700 ml Gemüsesuppe
300 g Tomaten, würfelig
400 g Linsen
2 Stk. Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Thai-Currypaste, rot
1 TL Garam Masala (alternativ Currypulver)
½ TL Kreuzkümmelpulver

Gemüse:

10 Stk. Karotten
3 EL Rapsöl
1 TL Garam Masala (alternativ Currypulver)
1 TL Salz

Reis:

300 ml Salzwasser
150 g Basmatireis

Dip:

100 g Cashewkerne
70 ml Wasser
6 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Petersilie
etwas Salz

Außerdem:

1 Stk. Avocado
1 Handvoll Petersilie, gehackt

Gutes Gelingen wünscht Tina!

GEWINN-SPIEL
SIEHE RÜCKSEITE

ZUBEREITUNG:

1. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken.Linsen waschen und abtropfen lassen.

2. Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Öl in einer großen Pfanne glasig anschwitzen.

3. Currypaste und Gewürze hinzugeben und kurz mit anschwitzen lassen.

4. Mit 1/3 Suppe ablöschen. Tomaten und Linsen hinzugeben und 45 Min. köcheln lassen. Etwas Suppe nachgießen.

5. Karotten schneiden und würzen. Auf Backblech verteilen und 25 Min. bei 220 Grad backen. Dann den Reis kochen.

6. Für den Dip Cashewkerne hacken oder mahlen und mit restl. Zutaten im Mixer verrühren. Mit Salz abschmecken.

7.

SO RICHTEST DU DEINE BOWL AN:

Reis und Linsencurry in eine Schüssel geben. Karotten- und Avocadospalten seitlich platzieren und anschließend mit Dip und Petersilie garnieren.

Et voilá!

ca. 1 h 25 min (inkl. Zubereitung)

Backofen 220 °C / Heißluft 200 °C

INTERVIEW MIT

ANNA-LENA KANZLER

seit 8 Jahren im G´sund & Natur Hotel DIE WASNERIN Bad Aussee

machte eine Lehre als HGA

derzeit Reservierungs- und Verkaufsleiterin

ERFOLGSSTORY

WIE BIST DU AUF DIE TOURISMUSBRANCHE GEKOMMEN? ANNA-LENA_ Ich bin im großelterlichen Gastronomietrieb groß geworden und konnte in meiner Kindheit bereits erste Erfahrungen in dieser Branche sammeln.

WIE BIST DU AUF DEINEN LEHRBERUF GEKOMMEN? ANNA-LENA_ Da ich die Rezeption in einem Hotel immer schon interessant fand, jedoch auch die anderen Arbeitsabläufe in den Abteilungen der Hotellerie (wie Service und Küche) kennenlernen wollte, habe ich mich für die Lehre als Hotel- und Gastgewerbeassistentin entschieden.

WAS SIND FÜR DICH POSITIVE EIGENSCHAFTEN IN DER TOURISMUSBRANCHE? ANNA-LENA_ Die Tourismusbranche ist sehr vielseitig und es ist bestimmt für jeden etwas dabei. Man kann Erfahrungen im Ausland sowie Inland sammeln, viele neue Ausbildungen absolvieren, andere Nationalitäten und Persönlichkeiten kennenlernen. Außerdem bietet sie sehr gute Aufstiegschancen.

WAS SIND FÜR DICH POSITIVE EIGENSCHAFTEN IN DEINEM LEHRBERUF? ANNA-LENA_ Die Ausbildung zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin bietet ein breites Spektrum an Tätigkeiten. Man lernt alle Bereiche eines Hotelbetriebes kennen und versteht somit den Zusammenhang aller Abteilungen. Toll waren auch die Erfahrungen beim Lehrlingsaustausch, die Kombination mit Berufsschule und Arbeitswelt sowie die Teilnahme an Lehrlingswettbewerben und Staatsmeisterschaften. So lehrreich, spannend und menschennah... einfach unvergessliche Momente für das ganze Leben.

WAS MACHST DU JETZT MIT DEINER ABGESCHLOSSENEN LEHRE? ANNA-LENA_ Die Lehre konnte ich bereits 2018 abschließen. Von da an durfte ich mich an der Rezeption in der WASNERIN weiterentwickeln. War bis Mitte 2022 stellv. Empfangsleitung und darf nun die Reservierungs- und Verkaufsabteilung leiten. Es ist wunderbar, wenn man in seiner Heimat einen tollen, sicheren Job mit Aufstiegschancen hat. Nicht nur meine persönliche Entwicklung, sondern auch das Wachstum des Unternehmens und gemeinsame Erfolge als Team, machen meinen Arbeitsalltag besonders.

Von der Lehre zur **RESERVIERUNGS- UND VERKAUSLEITUNG**

WIR PRÄSENTIEREN...

... 5 Hotels aus dem Bezirk Liezen, die auch für ihre Lehrlingsausbildung ausgezeichnet werden! Die Betriebe aus den Tourismusregionen Ausseerland, Schladming-Dachstein und Gesäuse müssen alle 60 Qualitätskriterien erfüllen um sich „Ausgezeichneter Lehrbetrieb“ nennen zu dürfen.

WAS HEIßT DAS FÜR EUCH?

Beim Lehrlingsaustausch gibt es nun noch mehr Betriebe zur Auswahl und es gibt auch Seminare für Lehrlinge speziell in der Obersteiermark.

v.l. Andreas Zitz (Höflehner), Marlies Rainer (QUA), Silvia Perr (Seevilla), Petra Barta (Die Wasnerin) und Franz Kromoser (Mondi)

Die Sieger:innen der Junior Skills 2023.

LANDESMEISTER-SCHAFTEN 2023

WIR GRATULIEREN DEN BESTEN TOURISMUSLEHRLINGEN DES LANDES

Die **„JuniorSkills"** – das ist die Landesmeisterschaft für Tourismusberufe – haben am **26. Jänner 2023** in der LBS Bad Gleichenberg stattgefunden. Insgesamt **69 Lehrlinge** kämpften um den Titel als beste Köch:innen, Fleischer:innen, Konditor:innen, Restaurantfachmänner und -frauen, Gastronomiefachmänner- und frauen, Bäcker:innen, Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen und Hotelkaufmänner- und frauen der Steiermark.

Vor einer wie gewohnt prominent besetzten Jury wurden gekocht, serviert und Beratungsgespräche mit Gästen geführt und dabei unter anderem Geschmack, Auftreten und Kreativität bewertet. **3 Lehrlinge der Ausgezeichneten Lehrbetriebe** schafften es auch heuer wieder auf das Treppchen der Junior Skills.

Wir sind stolz auf unsere Gewinner:innen **Ines Freier** (Hotel Ramada Graz), 1. Platz als Hotel- und Gastgewerbeassistentin, **Christian Handl** (Natur- und Wellnesshotel Höflehner), 2. Platz im Service und **Fabian Frei** (Genusshotel Riegersburg), 3. Platz als Koch!

JOB MIT AUSSICHT

Infos & Fotos findest du auf
www.jobmitaussicht.at

Die GEWINNER:INNEN unserer ALB-Betriebe

1. Platz

HGA

INES FREIER

Hotel Ramada Graz
Unterpremstätten

2. Platz

SERVICE

CHRISTIAN HANDL

Natur- & Wellnesshotel Höflehner
Haus

3. Platz

KÜCHE

FABIAN FREI

Genusshotel Riegersburg
Riegersburg

STAATSMEISTERSCHAFTEN 2023

INES FREIER
(Hotel Ramada Graz)

CHRISTIAN HANDL
(Natur- & Wellnesshotel Höflehner)

MEGA ERFOLGE

bei den STAATSMEISTERSCHAFTEN der Tourismuslehrlinge!

Sie gehören zu den besten Lehrlingen Österreichs!

ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFTEN DER LEHRLINGE IM TOURISMUS

Lehrberufe	Köch:innen, Fleischer:innen, Konditor:innen, Restaurantfachmänner und -frauen, Gastronomiefachmänner- und frauen, Bäcker:innen, Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen und Hotelkaufmänner- und frauen
Anzahl Teilnehmer:innen	78 Lehrlinge
Wer darf teilnehmen	Die Gewinner der Junior Skills
Wer wird Staatsmeister:in	Je nach Leistung erhalten die Teilnehmer:innen entweder eine Gold-, Silber-, Bronzemedaille oder ein Teilnahmezertifikat. Die besten Lehrlinge in den drei Kategorien werden als „STAATSMEISTER:IN" ausgezeichnet.
Wie geht's danach weiter	Die besten Tourismuslehrlinge haben die Chance, Österreich bei den europäischen und internationalen Berufsmeisterschaften (Euro- bzw. WorldSkills) zu vertreten.

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 es, 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 Geschmackssinn 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!

30 AUSGEZEICHNETE TOURISMUSBETRIEBE FÜR LEHRLINGE

ROGNER BAD BLUMAU
www.blumau.com

ECHT. GENUSSHANDWERK
SEIT GENERATIONEN
www.echt.genusshandwerk.com

THERMENHOTEL STOISER
www.stoiser.com

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

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG
www.genusshotel-riegersburg.at

EUROPEAN AYURVEDA RESORT MANDIRA
www.mandira-ayurveda.at

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

RETTER BIO-NATUR-RESORT
www.retter.at

THERMENHOTEL VIER JAHRESZEITEN
www.jahreszeiten.at

GASTHOF KRAXNER
www.gasthof-kraxner.at

HOTEL STEIRERRAST
www.steirerrast.at

HOTEL ALLMER
www.allmer-hotel.at

NATURHOTEL BAUERNHOFER
www.bauernhofer.at

THERMENHOTEL DAS SONNREICH
www.sonnreich.at

DAS KURHAUS BAD GLEICHENBERG
www.daskurhaus.at

GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER
www.ochensberger.at

RADKERSBURGER HOF
ZENTRUM FÜR GESUNDHEIT & REHABILITATION
www.radkersburgerhof.at

LANDGUT RIEGERBAUER
www.riegerbauer.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

DELIKATERIE
www.delikaterie.at

HEILTHERME QUELLENHOTEL BAD WALTERSDORF
www.heiltherme.at

KAISER VON ÖSTERREICH
HISTORIK- UND THERMALHOTEL
www.kaiservon.at

H2O HOTEL-THERME-RESORT
www.hoteltherme.at

SPA RESORT STYRIA
www.sparesortstyria.com

VULKANLANDHOTEL LEGENSTEIN
www.legenstein.at

HOTEL SPIRODOM ADMONT
www.spirodom.at

HOTEL DER STEIRERHOF
www.dersteirerhof.at

HOTEL RAMADA GRAZ
www.ramada-graz.at

MONDI RESORT AM GRUNDLSEE
www.grundlsee.mondihotels.com

HOTEL SEEVILLA
www.seevilla.at

NATUR- & WELLNESSHOTEL HÖFLEHNER
www.hoeflehner.at

„Nimm dir doch einen JOB MIT AUSSICHT."

www.jobmitaussicht.at

INTERVIEW MIT

VIKTORIA KLAMMLER

Im Naturhotel Bauernhofer arbeitet Viktoria Klammler im ersten Lehrjahr als Hotel- und Restaurantfachfrau. In einem Interview erzählt sie, warum sie sich für eine Laufbahn in der Tourismusbranche entschieden hat.

WIE BIST DU AUF EINEN BERUF IN DER TOURISMUSBRANCHE GEKOMMEN? VIKTORIA_ Ich habe in verschiedenen Bereichen geschnuppert und die Arbeit in der Gastronomie hat mir am besten gefallen.

WARUM HAST DU DICH FÜR DEN BERUF „HOTEL- UND RESTAURANTFACHFRAU" ENTSCHIEDEN? VIKTORIA_ Weil ich gerne mit Menschen zu tun habe. Beim Schnuppern hat mir die Zusammenarbeit im Team gut gefallen, da macht das Arbeiten richtig Spaß.

WAS SIND DEINE LIEBLINGSTÄTIGKEITEN ALS HOTEL- UND RESTAURANTFACHFRAU? VIKTORIA_ Die Arbeit an der Bar gefällt mir besonders gut, – aber eigentlich mag ich alles.

WAS MACHT DEINEN BETRIEB ALS AUSGEZEICHNETEN LEHRBETRIEB BESONDERS? VIKTORIA_ Man fühlt sich hier wie zuhause. Es ist immer lustig mit den Kollegen, wir haben viel zu lachen – das Arbeiten macht einfach Spaß.

WAS SIND WICHTIGE FÄHIGKEITEN, DIE DU IN DEINEM LEHRBERUF BEREITS GELERNT HAST? VIKTORIA_ Immer gelassen und freundlich zu bleiben, nicht alles persönlich zu nehmen.

WIE GEHST DU MIT HERAUSFORDERUNGEN IN DEINEM JOB UM? VIKTORIA_ Ich versuche ruhig und gelassen zu bleiben – wenn ich allein nicht weiter weiß, frage ich nach und bekomme Hilfe von den Kolleg:innen.

WAS IST DEIN LIEBLINGSESSEN? VIKTORIA_ Pommes, Lasagne und gerne Salat.

KANNST DU IM BERUF ERLERNTES AUCH PRIVAT GEBRAUCHEN? VIKTORIA_ Ja, zum Beispiel das Servieren und mixen von Getränken.

WAS IST DEINE TRAUMREISE? VIKTORIA_ Bali

WAS SIND DEINE HOBBYS? VIKTORIA_ Im Sommer schwimmen und im Winter snowboarden.

„MAN FÜHLT SICH IM BETRIEB WIE ZU HAUSE."

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 Hotelkaufmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau

FEHLERSUCHBILD

Echte Tourismusprofis finden alle 6 Fehler im rechten Bild!

LÖSUNG: 1.) am linken Teller ist ein Saucenkleeks doppelt, 2.) links sind zwei Dessertlöffel anstatt einer Dessertgabel, 3.) links fehlt die Servietten mit Buttermesser, 4.) Bällchen auf Schieferplatte ist grün statt rot, 5.) am rechten Teller fehlt ein Schinkenröllchen, 6.) Lachs fehlt im Sushi

MITMACHEN & GEWINNEN

Schicke uns ein Foto deiner **selbstgemachten CURRY-LINSEN-BOWL** (Rezept siehe Seite 5) und gewinne

GEWINNE SHOPPING & FREIZEIT-GUTSCHEINE

IM WERT VON JE € 100,–

Schicke dein Foto bis spätestens **31.07.2023** an:

office@qua.or.at

Das Gewinnspiel läuft bis **31.07.2023.** 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

qualifizierungsagentur