QUA
Qualifizierungsagentur

SEMINARPROGRAMM
für Lehrlinge, Ausbilder:innen, Mitarbeiter:innen

AKADEMIE 2024

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

AUSGEZEICHNETE LEHRBETRIEBE IM TOURISMUS

Information & Anmeldung

Eure Ansprechpersonen:

MARLIES RAINER
Tel.: +43 664 41 79 805
Mail: marlies.rainer@qua.or.at

TINA SAPPER
Tel.: +43 664 52 47 180
Mail: tina.sapper@qua.or.at

Kursbeitrag pro Teilnehmer:in & Seminar

Webinare:	**KOSTENLOS**
Tagesseminare:	**EUR 190,–** (exkl. USt. – EUR 47,50 bei 75 % WKO Förderung)
Halbtagesseminare:	**EUR 130,–** (exkl. USt. – Förderbar für Ausbilder:innen ab 8 UE /Jahr)
Praxisseminare „Fachwissen & Praxis“:	**EUR 210,–** (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung)
Welcome Days:	**EUR 450,–** (exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75 % WKO Förderung)
Ausbilder:innen-Tage:	**EUR 210,–** (exkl. USt. – EUR 52,50 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 Nominierung von Ersatzteilnehmern:innen ist möglich.

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 Terminverschiebungen können wir keinen Ersatz für entstandene Aufwendungen leisten, allfällige bereits geleistete Kursbeiträge werden selbstverständlich rückerstattet. Maximale Teilnehmer:innenanzahl bei Theorieworkshops beträgt 14 Personen und bei Praxisworkshops 10 Personen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Kursbeiträge werden nach Durchführung der jeweiligen Veranstaltung in Rechnung gestellt. Bei Versäumnis von Zahlungsfristen behalten wir uns vor, die für die Geltendmachung unserer Forderungen notwendigen und angemessenen Kosten in Rechnung zu stellen, sowohl für die gerichtliche als auch außergerichtliche Betreibung.

Die Verrechnung der Seminarpauschale erfolgt direkt zwischen den Betrieben.

in Kooperation mit

IMPRESSUM & DATENSCHUTZ
QUA – Qualifizierungsagentur, 8350 Fehring, Pertlstein 244, www.qua.or.at, Kooperation Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus; Fotos © QUA, © Sebastian Friedl, © Heldentheater, © Jörg Lehmann , © Harald Eisenberger, © Adobe Stock – paseven, Trueffelpix, lassedesignen, bizvector, DDRockstar, lucato, pathdoc, pio3, beats_, Adam 121, Bruno Postigo, Patrick Daxenbichler, Paweł Michałowski, simonlaprida, Y. A. Photo, fotofabrika, Viktor Pravdica, ra2 studio, Kalim, Dzmitry, Delphotostock, Kiattisak, fotomek, Rawpixel.com, kasto, Igarts und von den teilnehmenden Betriebe bereitgestellt.

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

Alle Infos zum Datenschutz findet ihr auf unserer Website unter www.qua.or.at/datenschutz

Persönlichkeit & Kommunikation

	Professional English for Tourism (Basics)	05. März 2024	5
	Professional English for Tourism (Advanced)	09. April 2024	5
NEU	Motivation, Kommunikation und positives Mindset	16. April 2024	6
	Persönlichkeitstraining für Lehrlinge	08. Mai 2024	6
	Business-Knigge für Lehrlinge	14. März oder 12. September 2024	7
NEU	Innovation – Level up	14. Mai 2024	7
	Kommunikation & Beschwerdemanagement	02. Oktober 2024	8
NEU	Beyond words – Mimik, Gestik & Körpersprache	24. Oktober 2024	8
NEU	Zeitmanagement & Selbstorganisation	13. November 2024	9

Fachwissen & Praxis

	Allergene und Unverträglichkeiten	29. Februar 2024	11
NEU	Süßes aus der Steiermark	11. März 2024	11
	Stark im Verkauf und Service	20. März 2024	12
	Kochworkshop mit Richard Rauch	18. April 2024	12
	Bar_Hero	23. April 2024	14
NEU	Kreatives Empfangsdesign	28. Mai 2024	15
	Alles rund um Kaffee und Tee	20. Juni 2024	17
	Mach dich zum/zur Weinkenner:in	19. September 2024	17
	Magic Moments	25. September 2024	18
NEU	Klein - Köstlich - Kreativ	09. Oktober 2024	18
	Kochworkshop mit Johannes Rumpf	17. Oktober 2024	19
	Kochworkshop mit Ferdinand Bauernhofer	06. November 2024	19

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

LEHRLINGS-STAMMTISCH
der ausgezeichneten Lehrbetriebe im Tourismus
Seite 13

WELCOME DAYS
für Lehrlinge
Seite 24

Leben & Mehr

ONLINE KURSE

NEU	Trends, Chancen und Gefahren im Netz	07. März oder 25. Juni oder 05. Nov. 2024	21
NEU	Kick it – Selbstverteidigung & Selbstbewusstsein	22. Mai 2024	22
	Karrierecoaching für Lehrlinge im 3. Lehrjahr	04. Juni 2024	22
	Gerne und Gesund durch das Arbeitsleben	11. Juni 2024	23
NEU	Check your Limit	15. Oktober 2024	23

für Lehrlingsausbilder:innen

Ausbilder:innen-Tag #1	28. Februar 2024	27
Ausbilder:innen-Tag #2	18. Juni 2024	27
Ausbilder:innen-Tag #3	08. Oktober 2024	27

Violetta Glatz
Rogner Bad Blumau

PERSÖNLICHKEIT UND KOMMUNIKATION

PROFESSIONAL ENGLISH FOR TOURISM

BASICS – 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 inkl. Telefonkoffer
- Auskünfte über das Hotel und die Region

Trainerin: **Vanessa Daniela Meyer**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 05. März 2024 _____ Thermenhotel Das Sonnreich

PROFESSIONAL ENGLISH FOR TOURISM

ADVANCED – 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 Muttersprachler:innen, formelle und informelle Rede- & Höflichkeits- bzw. Umgangsformen
- Telefontraining inkl. Telefonkoffer, kompetente Gästeberatung & Verkauf

▸ Für das Level ADVANCED ist der Abschluss vom Level BASICS **NICHT ZWINGEND ERFORDERLICH** – jedoch empfohlen.

Trainerin: **Vanessa Daniela Meyer**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 09. April 2024 _____ Vulkanlandhotel Legenstein

MOTIVATION, KOMMUNIKATION UND POSITIVES MINDSET

PERSÖNLICHKEITSTRAINING FÜR LEHRLINGE

- Wie werde ich erfolgreich und glücklich?
- Warum ich meine Probleme lieben sollte
- Warum ich mir unbedingt große Ziele setzen muss
- Will ich lieber arm oder reich sein?
- Wie finde ich meinen Traumjob?

Trainerin: **Justina Sabukoschek**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 16. April 2024 _____ Hotel Ramada Graz

PERSÖNLICHKEITSTRAINING FÜR LEHRLINGE

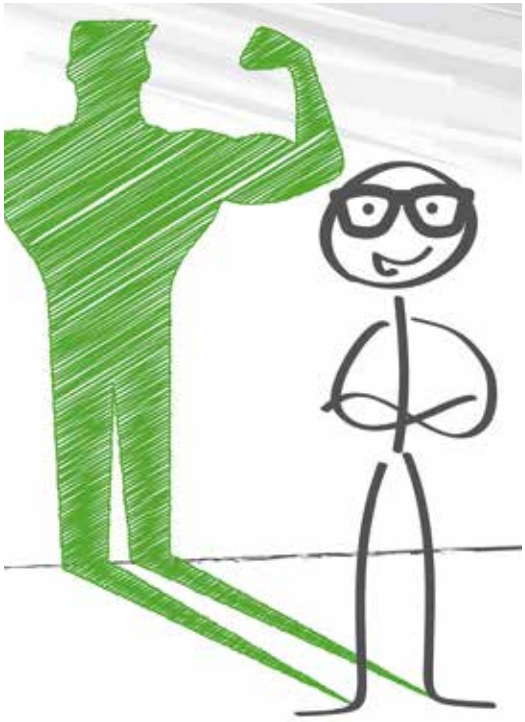
TECHNIKEN UND KOMMUNIKATION ZUR POSITIVEN BEWUSSTSEINSBILDUNG

- Ziele formulieren können
- Präsentieren können
- Meine Stärken und Schwächen – Potenziale nutzen
- Persönliches Wertesystem
- Persönliche Reflexion

Trainerin: **Barbara Waldhuber**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 08. Mai 2024 _____ Hotel Seevilla



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**

Termine:

Donnerstag, 14. März 2024 _____ Rogner Bad Blumau

Donnerstag, 12. September 2024 _____ Hotel Spriodom Admont

NEU

INNOVATION – LEVEL UP

PROAKTIVES ARBEITEN UND MITDENKEN IM UNTERNEHMEN

Motivation, Innovation und Proaktivität sind schöne Schlagworte – doch was steckt hinter diesen Begriffen? Und was haben sie mit der täglichen Arbeit im Betrieb zu tun? Im Rahmen dieses Seminartages wird geklärt, was es heißt, einen Schritt weiterzudenken und Abläufe nicht nur umzusetzen, sondern sie zu optimieren.

- Ich als Teil des Betriebs
- Erfolgsfaktoren eines Unternehmens
- Komplexe Situationen einschätzen
- Der Prozess zu einer neuen Idee
- Geheimnisse der Erfinder – Was Erfindergeist ausmacht

Trainer: **Dominik Plechinger (il Aus- & Weiterbildung GmbH)**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 14. Mai 2024 _____ Garten-Hotel Ochensberger

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: **Claudia Lackner-Heschl**
Zielgruppe: **Für alle Lehrberufe im 1. + 2. Lehrjahr**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 02. Oktober 2024 _____Spa Resort Styria

NEU

BEYOND WORDS: ENTSCHLÜSSELN VON MIMIK, GESTIK & KÖRPERSPRACHE

REZEPTION & SERVICE

- Eingehen auf Formulierungen, die erfahrungsgemäß anders ankommen als beabsichtigt
- Erkennen von mimischen und körpersprachlichen Ausdrücken
- Periodensystem der Körpersprache nach Eilert und dessen Aussagekraft für alle Gesprächsarten
- Erlernen des 0,12 Sekunden-Vorteils der Gästekommunikation
- Mythen der Kommunikation und Körpersprache

Trainerin: **Marion Lechner**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 24. Oktober 2024 _____ Naturhotel Bauernhofer

„Der Schlüssel liegt nicht darin, Zeit zu verbringen, sondern sie zu investieren."

(Stephen R. Covey)

ZEITMANAGEMENT & SELBSTORGANISATION

MEINE RESSOURCEN OPTIMAL EINSETZEN

- Ziele benennen und Prioritäten setzen
- Eisenhower-Matrix, Pareto-Prinzip und andere Tools
- Erfolgreiche Zeitplanung – Tipps & Tricks
- Umgang mit Zeitdieben und Störfaktoren
- Umgang mit Stress & Erhalt der eigenen Leistungsfähigkeit
- Antreiber als Stressmacher entlarven

Trainerin: **Brigitte Dokl**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 13. November 2024 _____ Landgut Riegerbauer

Angelina Kroboth
Heiltherme Quellenhotel
Bad Waltersdorf

FACHWISSEN UND PRAXIS

ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

FÜR KÜCHE, SERVICE UND REZEPTION

Hier erfährst du wie man mit 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
- Novel Food

Trainerin: **Gerlinde Mock**
Zielgruppe: **Küche, Service und Rezeption**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 29. Februar 2024_____Gasthaus Haberl & Fink´s Delikatessen

SÜßES AUS DER STEIERMARK

TRENDIGE PATISSERIE MIT REGIONALER RAFFINESSE

Jaimiy wurde im Jahr 2023 als Rolling Pin Pastry of the year ausgezeichnet. Sie erreichte 2019 beim Falstaff Young Talents Cup ebenfalls den ersten Platz im Bereich Patisserie.

In diesem Patisserie-Workshop erlebst du die Kunst der Pralinenherstellung mit selbstgegossenen Köstlichkeiten. Tauche ein in die Welt der Schokoladenkreationen, indem du mit gefärbter Kakaobutter zwei einzigartige Sorten gestaltest. Entdecke die verlockenden Aromen von Salzkaramell und weißer Kaffee-Ganache sowie die erfrischende Kombination von Vanille-Zitronen-Ganache.

Trainerin: **Jaimy Reisinger**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termine:

Montag, 11. März 2024 _____LBS Bad Gleichenberg

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 auftretet, den Verkauf im Auge behält 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:

Mittwoch, 20. März 2024 _____European Ayurveda Resort Mandira

KOCHWORKSHOP MIT RICHARD RAUCH

VEGETARISCHE KÜCHE
INKL. ALKOHOLFREIE SPEISEN- & MENÜBEGELEITUNG

Im Kochkurs mit Richard Rauch bereitest du ein vegetarisches Menü zu und rundest es mit einer alkoholfreien Speisen- & Menübegleitung gemeinsam mit Sonja Rauch ab.

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".
Als erfahrene Sommeliere bringt euch Sonja Rauch näher, wie ihr das ausgewählte Menü optimal mit alkoholfreien Getränken begleitet.

Trainer:in: **Richard und Sonja Rauch**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 18. April 2024_____ Jahreszeiten-Kochschule, Trautmannsdorf

QUA
Qualifizierungsagentur

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

LEHRLINGS-STAMMTISCH

FÜR LEHRLINGE IN DER LBS

Kennenlernen – Austauschen – Informieren

KOSTENLOS
Wir laden ein zu Pizza & Co!

DATUM/ORT

3. LEHRGANG:
Dienstag, 13. Februar 2024, Maria´s Bistro

4. LEHRGANG:
Dienstag, 7. Mai 2024, Maria´s Bistro

1. LEHRGANG:
Dienstag, 17. September 2024, Maria´s Bistro

2. LEHRGANG:
Dienstag, 26. November 2024, Maria´s Bistro

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
Tina Sapper
Tel.: 0664 52 47 180
tina.sapper@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.

" Alle guten Dinge sind dry. "

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, 23. April 2024 _____ Drops Bar, Graz

... sondern auch eine langanhaltende Erinnerung."

KREATIVES EMPFANGSDESIGN

GESTALTUNG EINES ZEITGEMÄSSEN UND EINLADENDEN EMPFANGSBEREICH

- Front Office Management – ein Überblick über die wichtigsten Begriffe, Inhalte und Organisation
- Aufgaben und Mitarbeiter:innen am Front Office
- Feedback- und Beschwerdemanagement
- Moderne und technisch aktuelle Gestaltung eines Front Office
- Ev. Exkurs: Beruf Concierge – Bis heute aktuell oder längst veraltet?
- Alle Punkte beziehen sich auf das Front Office der gehobenen Hotellerie – 4*, 5*

Trainerin: **Helene Rennhofer**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termine:

Dienstag, 28. Mai 2024_____Hotel Steirerrast

DIE LEHRBERUFE IM ÜBERBLICK

	HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/-IN	HOTELKAUFMANN/-FRAU	RESTAURANTFACH-MANN/-FRAU	KOCH / KÖCHIN
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 Geschmack- und 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 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
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

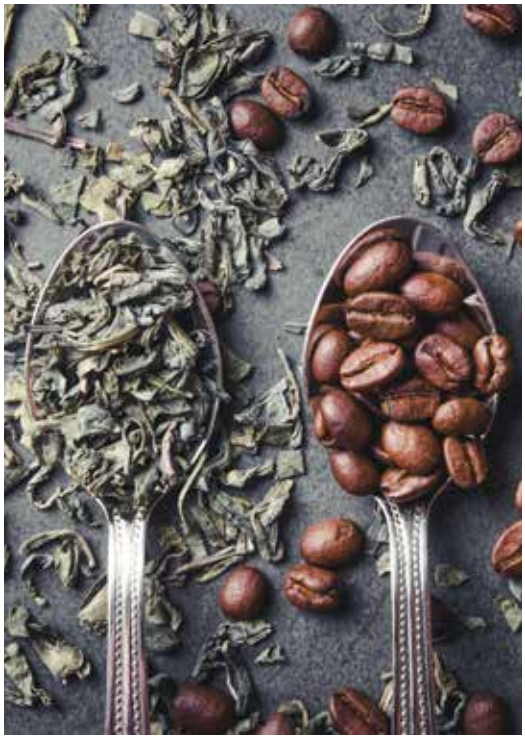
4 Jahre

Kombination aus Restaurantfachmann/-frau und Hotelkaufmann/-frau

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Restaurantfachmann/-frau und Koch/Köchin



ALLES RUND UM KAFFEE UND TEE

EIN PURER GENUSS INKL. SENSORIK

- 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.

Trainerin: **Gerlinde Mock**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termine:

Donnerstag, 20. Juni 2024_____ Thermenhotel Stoiser

MACH DICH ZUM/ZUR WEINKENNER:IN

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**

Termine:

Donnerstag, 19. September 2024 _____ Hotel Allmer

MAGIC MOMENTS

GANZHEITLICHE GÄSTEERFAHRUNG KREIEREN

- Wo fängt Gastfreundschaft an?
- Nachweise sammeln und darauf eingehen
- 7 Schritte der #guestexperience
- Die Reise des Gastes

Trainerin: **Vivien Schulter**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 25. September 2024 _____ Das Kurhaus Bad Gleichenberg

KLEIN-KÖSTLICH-KREATIV

AUFBAU UND ZUBEREITUNG EINES FINGERFOODBUFFETS

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.

- Wie ist der Aufbau eines Buffets?
- Welche Arten von Buffets gibt es?
- Was darf am Buffet nicht fehlen?
- Fingerfoods von der Vorspeise bis zum Dessert

Trainer: **Johann Pabst**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 09. Oktober 2024 _____ Hotel Der Steirerhof

KOCHWORKSHOP MIT JOHANNES RUMPF

BIOWEIDE GANS

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.

Tainer: **Johannes Rumpf**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 17. Oktober 2024 _____ ÖHA - Öblarner Haus, 8960 Öblarn 99

KOCHWORKSHOP MIT FERDINAND BAUERNHOFER

BIOWEIDE GANS

Als traditionelles Festessen im November darf das Martinigansl nicht fehlen. Klassisch wird das Gansl unter anderem mit Dörrzwetschken, Äpfeln und Kräutern gefüllt, doch es gibt auch viele weitere Varianten: ob orientalisch oder kreativ – lass' dich inspirieren und lerne neue Tipps von Ferdinand Bauernhofer.

Zitat von Ferdinand: ***„Weil KOCHEN geil ist und im Garten beginnt!"***

Tainer: **Ferdinand Bauernhofer**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termine:

Mittwoch, 06. November 2024 ___ Kochschule Lö[ke], Lödersdorf b. Feldbach

Nadine Matzl
Thermenhotel Stoiser

LEBEN UND MEHR

NEU

„ Sichere Internetnutzung beginnt mit dem Wissen, das Vorsicht der beste Online-Schutz ist. "

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: **Christian Lechner-Barboric (IT School)**
Kursdauer: **14:30-17:00 Uhr**

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

Termin:

Donnerstag, 07. März 2024 _____ online

Dienstag, 25. Juni 2024 _____ online

Dienstag, 05. November 2024 _____ online

KICK IT! – SELBSTVERTEIDIGUNG UND SELBSTBEWUSSTSEIN FÜR LEHRLINGE!

EIGENE GRENZEN KENNEN UND BEWUSST SETZEN

- Wahrnehmung von potenziellen Gefahrensituationen
- Grenzen und Pflichten im Rahmen der Notwehr
- Richtiges Verhalten nach einem Angriff
- Verschiedene Selbstverteidigungstechniken

Trainer: **Karl Zouhar**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 22. Mai 2024 _____ Rogner Bad Blumau

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: **Christian Schweinzer (CS Consulting)**
Zielgruppe: **Für alle Lehrlinge im 3. Lehrjahr**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 04. Juni 2024 _____ Heiltherme Quellenhotel Bad Waltersdorf

GERNE UND GESUND DURCH DAS ARBEITSLEBEN

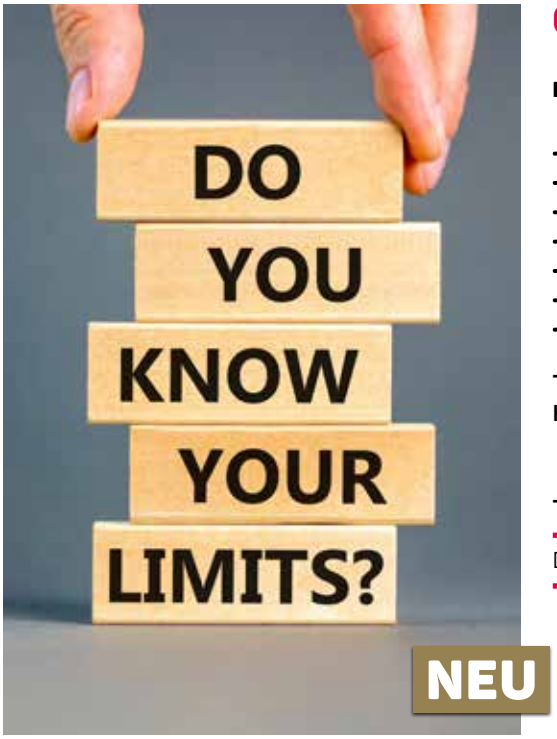
MEHR LEBENSFREUDE BEI DER ARBEIT

- 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 Veränderungen
- Was Wertschätzung, Lob und Anerkennung bewirken
- Selbstbestimmte Ziele finden und diese regelmäßig verfolgen

Trainer: **Samandar Yazdani**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 11. Juni 2024_____ Genusshotel Riegersburg



CHECK YOUR LIMIT

LEBENSKOMPETENZEN UND SUCHTPRÄVENTION

- Definitionen von Sucht, Abhängigkeit und problematischem Verhalten
- Konkrete Suchtbeispiele
- Das soziale Element der Sucht - innerer Leidensdruck & Gruppendruck
- Risikofaktoren und Schutzfaktoren
- Bewusstsein für eigene Grenzen und Bedürfnisse
- Früherkennung von potenziell riskanten Situationen
- Hilfestellungen für sich und andere

Trainer: **Jörg Kapeller**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 15. Oktober 2024 _____ H2O Hotel-Therme-Resort

QUA
Qualifizierungsagentur

WELCOME DAYS

FÜR LEHRLINGE

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

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

START	**Dienstag, 03. Sept. 2024, 09:00 Uhr**
ENDE	**Mittwoch, 04. Sept. 2024, 17:00 Uhr**
ZIELGRUPPE	alle Lehranfänger:innen ab Sommer 2024
DAUER	2 Tage inkl. Nächtigung
ORT	Lehrlingshaus der LBS Bad Gleichenberg
KOSTEN	EUR 450,– * (exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75% WKO Förderung)

* Förderung durch lehre-foerdern.at

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!

SEMINARE RUND UM DIE THEMEN:

- 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

DEINE VORTEILE *

BEI DEN AUSGEZEICHNETEN LEHRBETRIEBEN

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.

FÜR LEHRLINGS-AUSBILDER:iNNEN

AUSBILDER:INNEN-TAG #1

ALB STAMMTISCH FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE (HALBTAG)

- Aktuelles der ALB´s (QUA)
- Infos zu Förderungen der Lehrlingsstelle (WKO-Förderstelle)
- Praxisinhalt

Termin:

Mittwoch, 28. Februar 2024, ab 15 Uhr
Ort wird noch bekannt gegeben

AUSBILDER:INNEN-TAG #2

OBERSTEIERMARK (GANZTAG)

- Aktuelles der ALB´s (QUA)
- Infos zu den Förderungen der Lehrlingsstelle (WKO-Förderstelle)
- „Motiviert im Sturm" – Elke Wiedergut

Termin:

Dienstag, 18. Juni 2024, 9–17 Uhr
Mondi Resort am Grundlsee

AUSBILDER:iNNEN-TAG #3

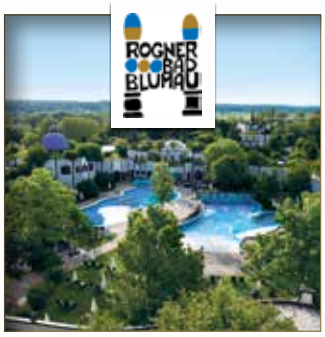
INFOS ZUR LAP, ONBOARDING & PRAXISWORKSHOP

- Infos zur LAP durch Prüfer:innen (inkl. Fragerunde)
- Seminar zum Thema „Onboarding" – ppc training GmbH
- Essig & Schnaps Praxisworkshop Gölles Manufaktur

Termin:

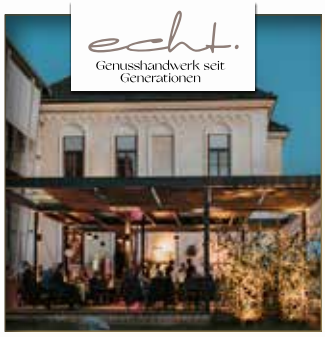
Dienstag, 08. Oktober 2024, 9–17 Uhr
Hotel Allmer

30 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

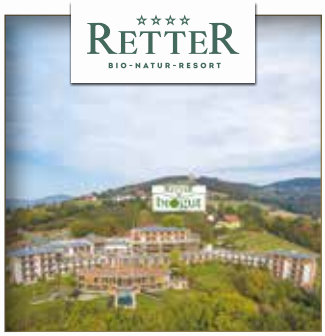
8333 Riegersburg
Tel.: 03153 20 020
www.genusshotel-riegersburg.at

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

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

www.jobmitaussicht.at/betriebe

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

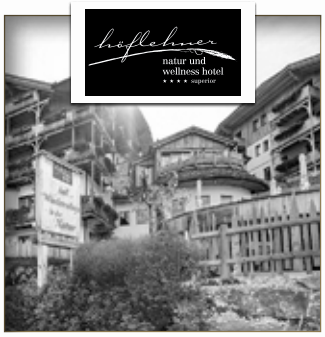
8222 St. Johann bei Herberstein
Tel.: 03113 2301
www.riegerbauer.at

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



NATUR- & WELLNESSHOTEL HÖFLEHNER

8967 Haus im Ennstal
Tel.: 03686 2548
www.hoeflehner.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

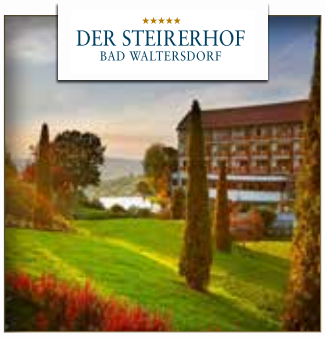
8344 Bad Gleichenberg
Tel.: 03159 2220
www.legenstein.at

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

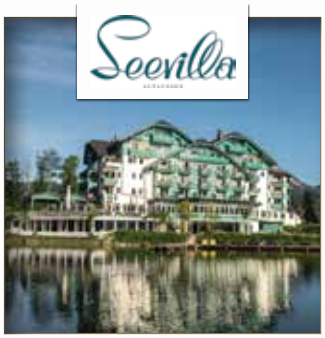


HOTEL DER STEIRERHOF

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

JUFA HOTELS

einzelne Standorte
Tel.: 05 7083 800
www.jufahotels.com

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

www.jobmitaussicht.at

JOB MIT AUSSICHT

Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

UNSERE VISION

„ Das beste Umfeld für touristische Lehrausbildung in Österreich "

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