QUA
Qualifizierungsagentur

LEHRBERUFE IN DER TOURISMUS- UND FREIZEITWIRTSCHAFT

JOB MIT AUSSICHT

NIMM DEIN GLÜCK SELBST IN DIE HAND

JOB MIT AUSSICHT

WKO TOURISMUS • FREIZEIT

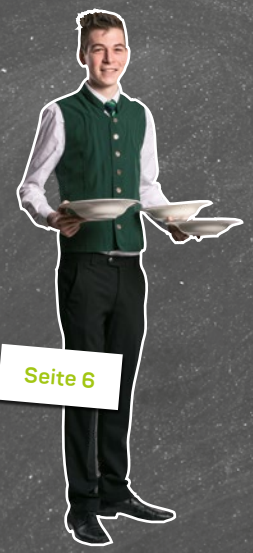
www.jobmitaussicht.at

DEINE JOBS MIT AUSSICHT

Du bist auf der Suche nach einem Lehrberuf? Dein Job mit Aussicht wartet schon auf dich. Ganz egal, ob du die Welt sehen, in deiner Region arbeiten oder dich in einem bestimmten Feld spezialisieren willst. Bei den vielfältigen Möglichkeiten findest du bestimmt einen Beruf, der zu dir passt.

Seite 5

KOCH/KÖCHIN
für angesagte Aufschneider/innen



Seite 6

RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU
für perfekte Gastgeber/innen

Seite 7

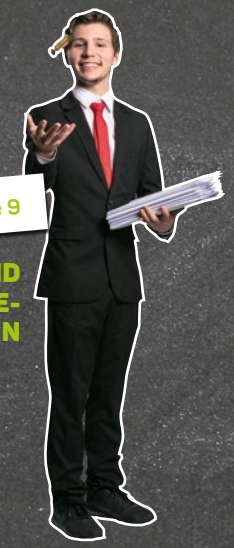
SYSTEM-GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU
für Aufsteiger/innen

Seite 8

HOTELKAUF-MANN/-FRAU
für Organisationstalente

Seite 11

HOTEL- UND RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU
für Aufsteiger mit Biss



Seite 9

HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/IN
für alle, die ankommen wollen

Seite 10

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU
für Allround-Talente

Impressum: QUA-Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH, 8350 Fehring, Pertlstein 244 **_Telefon** 0664/96 44 160 **_E-Mail** office@qua.or.at **_Website** www.qua.or.at **_Gestaltung** RNPD.com **_Fotos** Heldentheater; Seite 16: Paul Staja; Seite 17: Aaron Blanco; Seite 18/19 tinksi; Seite 21: Adobe Stock **_Jahr** 2023

FLEXIBLE ARBEITSZEITEN

Ausschlafen, shoppen, skaten und chillen während andere arbeiten. Durch flexibel geregelte Arbeitszeiten hast du auch unter der Woche Zeit für Dinge, die dir persönlich wichtig sind. Du hast frei, wenn andere arbeiten.

Das Rezept für meine Karriere

KOCH/KÖCHIN

Deine Aufgabe ist das Organisieren und Zubereiten von Speisen.

Die Lehre dauert 3 Jahre.

Dein Arbeitsplatz ist das Herzstück jedes Betriebes.

Du kannst dich spezialisieren als Potager, Saucier, Rotisseur uvm.

KOCH/KÖCHIN

Wenn du kochst, stehen alle Schlange für eine Kostprobe? Die Lehre als Koch/Köchin bringt dir alle kulinarischen Facetten näher. Riechen und schmecken, kochen und kosten – du schärfst deine Sinne für eine Zukunft mit Biss. Mit organisatorischem und kaufmännischem Geschick wirst du erfolgreich beim Arrangieren von Buffets und beim Einkauf der Lebensmittel. Mit einer Zusatzausbildung kannst du dich auch weiter spezialisieren: Spezialist/in für Suppen und Gemüse (Potager), Saucen (Saucier), Braten (Rotisseur), Kalte Küche (Gardemanger), Eier- und Teiggerichte (Entremetier), Fisch (Poissonnier) oder Süßspeisen (Patissier). Kombiniere in 4-jähriger Lehrzeit den/die Restaurantfachmann/-frau zum Beruf Gastronomiefachmann/-frau, damit stehen dir noch mehr Tore offen.

RESTAURANTFACH-MANN/-FRAU

Du bist gerne Gastgeber/in? Wie wäre es mit einer Lehre als Restaurantfachmann/-frau. In der Lehrzeit von 3 Jahren schulst du deine Menschenkenntnis, lernst das Organisieren, Servieren, Bestellungen aufnehmen, Tische decken, Flambieren, Filetieren, Tranchieren und vieles mehr. Du willst auch in der Küche aktiv werden? Die Ausbildung zum/zur Gastronomiefachmann/-frau beinhaltet den Beruf Koch/Köchin in 4-jähriger Lehrzeit. Nach der Lehre stehen dir viele Tore offen. Ob Restaurants, Hotels, Gasthäuser oder Bars – sie suchen immer Leute wie dich. In Zukunft stehen dir unzählige Weiterbildungs- und Spezialisierungsmöglichkeiten offen, zum Beispiel als Wein-Sommelier/Wein-Sommelière im gefragtesten Restaurant des Landes oder als Barkeeper/in in New York.

Ich bring's!

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Deine Aufgabe ist das Betreuen von Gästen.

Die Lehre dauert 3 Jahre.

Dein Arbeitsplatz ist sehr vielfältig – im Restaurant, Hotel oder Café.

Du kannst dich spezialisieren als Wein-Sommelier/Wein-Sommelière, Barkeeper/in, Barista uvm.

Ich mach Karriere mit System

SYSTEMGASTRONOMIEFACHMANN/-FRAU

Deine Aufgaben reichen vom Servieren übers Kassieren uvm. – alles kein Problem für dich.

Die Lehre dauert 3 Jahre.

Dein Arbeitsplatz ist direkt beim Gast.

Du kannst dich hocharbeiten – vielleicht bist du bald Abteilungsleiter/in.

SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

Du bist ein Multitasking-Talent und du liebst die Abwechslung? Als Systemgastronomiefachmann/-frau sind deine Aufgabenbereiche sehr vielfältig. Du bereitest Speisen zu, nimmst Bestellungen auf, servierst Speisen und Getränke und darfst auch den Rechnungsbetrag beim Gast kassieren. Auch die Einhaltung von Hygienestandards und Kontrolle eingegangener Lieferungen gehören zu deinem Aufgabenbereich. Deine Kreativität kannst du bei der Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen beweisen. In deiner 3-jährigen Lehrzeit erfährst du, wie du Standard und Qualität für deine Gäste bietest. In der schnelllebigen Zeit bist du vielfältig einsetzbar, ob im Schnellrestaurant, in der Kantine, einer Erlebnisgastronomie oder in einem Café. Nach deiner Lehre hast du schnelle Aufstiegschancen, etwa zum/r Assistentent/in der Filialleitung, zum/r Abteilungsleiter/in, aber auch zur selbstständigen Führung eines Betriebes!

HOTELKAUFMANN/ -FRAU

Technik, Rechnen, Genauigkeit und Sprachen sind dein Ding? Wenn du jetzt auch noch Spaß am Austausch mit Menschen hast und gerne organisierst, dann ist die Lehre zum/r Hotelkaufmann/-frau genau deines. Du wirst beim Empfang sowie bei der Beratung und Betreuung von Gästen eingesetzt und sorgst gemeinsam mit einem Team im Hintergrund dafür, dass der Betrieb läuft und die Gäste ihren Aufenthalt in vollen Zügen genießen können. In den 3 Jahren lernst du den kaufmännischen Geschäftsablauf eines Hotels kennen und arbeitest bereits an der Rezeption mit Gästen ebenso wie im Büro oder in der Verwaltung, im Marketing und im Einkauf bis hin zu Personalakquise und -ausbildung. Eine wichtige Rolle spielt auch der Internet-Auftritt, weitere Online-Vertriebskanäle sowie Bewertungs-plattformen. Hotelkaufleute sind immer am Puls der Zeit.

HOTELKAUFMANN/-FRAU

Deine Aufgaben sind das Betreuen von Gästen und der Alltag im Hotel-betrieb.

Die Lehre dauert 3 Jahre.

Dein Arbeitsplatz ist nicht nur die Rezeption – das ganze Hotel folgt deinem Ablauf.

Du kannst als Hotelkaufmann/-frau deinen Lieblingsort zu deinem Zuhause machen.

Die Welt liegt dir zu Füßen

Die Welt gehört mir!

HOTEL- & GASTGEWERBEASSISTENT/IN

Deine Aufgaben inkludieren das Back- und Front-Office.

Die Lehre dauert 3 Jahre.

Dein Arbeitsplatz reicht vom Hotel bis zum Luxusliner.

Du kannst dich nicht nur im Inland spezialisieren – wie wäre es mit einem Ortswechsel?

HOTEL- UND GAST-GEWERBEASSISTENT/IN

Bei Urlauben gibst du gern den Reiseleiter und hast vorab schon alle Infos parat? Als Hotel- und Gastgewerbe-assistent/in kannst du deinen Urlaubsort zum Zuhause machen. Du bist Back- und Front-Office in einer Person. In deiner 3-jährigen Lehrzeit erfährst du alles über den professionellen Umgang mit Gästen inklusive Check-in und Check-out. Du arbeitest eng mit Etage, Service und Küche zusammen, aber auch Bürotätigkeiten und Küchen-organisation gehören zu deinen Aufgaben. Als HGA arbeitest du nicht nur in Hotels, sondern auch in Erholungs-, Ferien- und Schulungsheimen, Ferienzentren oder am Kreuzfahrt-schiff. Der Kontakt zu Menschen aus aller Welt eröffnet dir ein interessantes Arbeitsumfeld mit beruflich ausgezeich-neten Möglichkeiten im In- und Ausland. Wohin wird deine Reise gehen?

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

Du bist ein Multitalent und kannst überall mit anpacken? Dann haben wir genau den richtigen Job für dich. Diese 4-jährige Lehrzeit kombiniert nämlich die zwei Berufe Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau. Beide Ausbildungen schließt du mit einer einzigen Lehrabschlussprüfung ab. Du lernst das Zubereiten von Speisen, das Erstellen der Menüs und Karten sowie den Umgang mit Gästen vom Aufnehmen der Bestellungen bis zum Kassieren des Rechnungsbetrages. So wirst du vom Multitalent zum Supertalent für die ganze Welt. Gastronomiefachleute sind die Allrounder im Bereich des Gastgewerbes und als Teamplayer hast du große Chancen für einen Aufstieg. Von hier bis Australien, von der Hotelkette bis zum Kreuzfahrtschiff sind Leute wie du gefragt.

GASTRONOMIEFACHMANN/-FRAU

Deine Aufgabe ist das Betreuen von Gästen.

Die Lehre dauert 4 Jahre und kombiniert Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau.

Dein Arbeitsplatz reicht von der Küche bis zum Kunden.

Du kannst als Allroundtalent in jedes Gastgewerbe einsteigen.

Eine Ausbildung ganz nach meinem Geschmack

HOTEL- UND RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Deine Aufgabe ist das Beraten der Gäste.

Die Lehre dauert 4 Jahre.

Deine Arbeitsplätze sind im Restaurant und an der Rezeption.

Du kannst dich zur Schlüsselkraft im Hotel entwickeln.

HOTEL- UND RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

Du hast den Überblick und liebst die Abwechslung? Du willst dort sein, wo was los ist, und bist der/die perfekte Gastgeber/in. Dann gibt es genau den richtigen Job für dich. Hotel- und Restaurantfachleute beraten die Gäste nicht nur an der Rezeption, sondern auch im Service – der Beruf vereint die zwei Berufe Hotelkaufmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau. Du informierst die Gäste, erfüllst ihre Wünsche im Restaurant und an der Rezeption und wirst damit zur beliebtesten Ansprechperson für die Gäste und Mitarbeiter/innen.

WELCHER LEHRBERUF PASST ZU DIR?

KOCH/KÖCHIN

KOE

RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

RFK

HOTEL- UND GAST-GEWERBEASSISTENT/IN

HGA

HOTELKAUFMANN/-FRAU

HKMF

SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

SYS

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

GFK

HOTEL- UND RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

HRFK

	KOCH/KÖCHIN (KOE)	RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU (RFK)	HOTEL- UND GAST-GEWERBEASSISTENT/IN (HGA)	HOTELKAUFMANN/-FRAU (HKMF)	SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU (SYS)	GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU (GFK)	HOTEL- UND RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU (HRFK)
DAUER	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	4 Jahre	4 Jahre
VORAUSSETZUNGEN	Kreativität, Interesse an Lebensmitteln, Gewürzen & Kräutern, top Geschmacks- 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	Auffassungsgabe, Teamfähigkeit und Organisationstalent, Freundlichkeit und gutes Auftreten; Freude an raschen Abläufen, die fix vorgegeben sind; Sprachgewandtheit und Zahlenverständnis	Dieser Lehrberuf kombiniert die besten Bestandteile aus Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau wie Organisationstalent oder einen guten Umgang mit Menschen	Freude am Umgang mit Gästen, Sprachgefühl, Flexibilität, Kreativität, Liebe zu Zahlen, gutes Auftreten, Organisationstalent, Offenheit und Kontaktfreudigkeit
AUFGABEN	Menüpläne und Speisekarten erstellen, den Einkauf von Nahrungsmitteln kalkulieren und organisieren, Speisen vor- und zubereiten	Beraten bei der Menü- und Getränkewahl, Organisation von Empfängen und Feiern, flambieren, filetieren, tranchieren usw.	Back- & Front-Office-Management, Anbote und Abrechnungen, Gäste informieren und betreuen, Zusammenarbeit mit Küche, Service und Etage usw.	Gäste empfangen und beraten (auch in Fremdsprachen), Abrechnungen, Abläufe organisieren (z. B. Werbung und Einkauf), mit Reservierungssystemen und Bewertungsplattformen arbeiten usw.	Entgegennehmen von Getränke- und Speisewünschen, arbeiten mit Fertig- und Halbfertiggerichten bzw. mit Verpackungsmaterial	Hier wirst du zum Multitalent und bist sowohl in der Küche als auch im Service tätig. Du übernimmst tolle Gerichte ebenso wie die Betreuung der Gäste. Vom Gastgarten bis zur Küche kennst du dich aus.	Beraten und informieren von Gästen an der Rezeption und im Service, Organisation von Veranstaltungen, Beantworten von Anfragen der Gäste und Mitarbeiter/-innen
AUFSTIEGSCHANCEN	Weiterbildung und Spezialisierungskurse: Küchenmeister/in, Pâtissier/Pâtissière, Sous-Chef/in, F&B-Manager/in usw.	Abteilungsleiter/in, Barchef/in, Restaurantleiter/in, F&B-Manager/in usw.	Rezeptionsleitung, Empfangschef/in, Marketing, Direktion, Bankett, Eventmanagement usw.	Chef-Rezeptionist/in oder Bereichsleiter/in für Marketing, Personalleiter/in, Direktion usw.	Abteilungsleiter/in, Assistenz der Geschäftsleitung, Qualitätsmanager/in usw.	Egal ob du dich eher in der Küche oder im Restaurant siehst – es gibt eine Vielzahl an Möglichkeiten wie etwa den/die Küchenmeister/in oder Empfangschef/in	Schlüsselkraft im Hotel, Abteilungsleiter/in, Rezeptionsleitung, Eventmanagement, Marketing, Restaurantleitung, F&B Manager/in, Assistenz der Geschäftsleitung

JOBS IN DER REGION

Die hochwertige Ausbildung in Österreich und die hohe Nachfrage nach Arbeitskräften sichern den Job in der Region. Man kann den Sprung ins Ausland wagen, aber auch in der Region ist ein G'riss um dich.

ZUSATZVERDIENST

Zusätzlich zu deinem Lehrlingsgehalt erhältst du von den Gästen als Anerkennung Trinkgeld. Wenn es dir gelingt, die Gäste happy zu machen, kannst du dir mit deinem Trinkgeld weitere Wünsche erfüllen.

VON DER LEHRE ZUM KÜCHENCHEF

Alexander Rath eroberte bei der Berufs-Europameisterschaft „EuroSkills“ einen Spitzenplatz und erhielt die „Medallion of Excellence“ als Auszeichnung für hervorragende Leistungen. Sogar vom Bundespräsidenten gab es Lob.

ERFOLGREICHE KARRIEREN

Name: Alex Rath

Lehre: Koch

Ist: Küchenchef

War auch schon:
Staatsmeister der Lehrlinge

Bekam: die „Medallion of Excellence“ bei den EuroSkills in Graz

ALEX RATH

WAS IST DAS BESONDERE FÜR DICH AN DIESEM JOB?

ALEXANDER: Dieser Beruf ist meine Leidenschaft. Ich koche für mein Leben gern, auch an den freien Tagen. Und es ist ein Job, der alle Chancen bietet. Mit einer abgeschlossenen Lehre kannst du in dieser Branche heute auf der ganzen Welt arbeiten, Erfahrungen sammeln und dich auch persönlich weiterentwickeln. Ich habe zum Beispiel schon bei Johann Lafer auf der Stromburg in Deutschland gearbeitet oder auch beim steirischen 4-Haubenkoch Richard Rauch.

WOHIN GEHT DEINE BERUFLICHE REISE?

ALEXANDER: Mit einer Ausbildung im Tourismus kann ich überall arbeiten, sowohl im Ausland oder Inland und dafür ist keine Matura notwendig. Kochen kann auch ein „green job“ sein. Ich will Verantwortung übernehmen und meine Idee einer regionalen Linie in enger Zusammenarbeit mit den Bauern aus der Umgebung umsetzen. Ein Ziel wäre es auch, als Berufsschullehrer mein Wissen an die Jungen weiterzugeben.

WAS SIND FÜR DICH DIE POSITIVEN EIGENSCHAFTEN IN DER TOURISMUSBRANCHE?

ALEXANDER: Mir gefällt die Zusammenarbeit mit Kolleginnen und Kollegen. Die Stimmung im Team, das passt. Ganz wichtig ist auch die Perspektive, die man in diesem Job hat. Man kann sich mit guter Leistung rasch nach oben arbeiten. Man sieht es bei mir, heute bin ich Küchenchef. Die Arbeit mit Lebensmitteln macht mir Freude. Ich kann vieles ausprobieren und entdecke immer wieder Neues.

GESCHICHTEN WIE SIE NUR DIE GASTRO SCHREIBT

Anna-Lena nahm auf dem Weg zur Reservierung und Verkaufsleitung nach einer dreijährigen Lehrzeit noch den Titel zur Vizestaatsmeisterin mit.

ERFOLGREICHE KARRIEREN

Name: Anna-Lena Kanzler

Lehre: Hotel und Gastgewerbeassistentin

Ist: Reservierungs- und Verkaufsleitung

War auch schon: Vizestaatsmeisterin der Lehrlinge

Weg: von der Lehre zur Leitung

ANNA-LENA KANZLER

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 GEFÄLLT DIR AM TOURISMUS?

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 IST DAS TOLLE AN 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: Nach drei Jahren Lehrzeit durfte ich mich an der Rezeption weiterentwickeln, zuerst als stellv. Empfangsleitung und nun leite ich die Reservierungs- und Verkaufsabteilung. 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.

DIE WELT ENTDECKEN

Unsere Lehrlingsausbildung hat einen top Ruf – und das weltweit! Du willst die Welt sehen? Warum nicht mit einem Job im Tourismus mit grenzenlosen Möglichkeiten!

SICHERER ARBEITSPLATZ

Ein Tourismusberuf bietet vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten im In- und Ausland. Menschen mit guter Ausbildung sind gefragt und beliebt. Arbeitslosigkeit ist praktisch kein Thema. Tourismusbetriebe sind fix an einem Ort und können nicht abwandern wie andere Firmen. Dein Job ist dir sicher!

WELTKARRIERE

Eine Lehre im Tourismus kann Kick-off für deine Karriere sein! Viele berühmte Köchinnen und Köche sind so in ihre Karriere gestartet und so mancher Lehrling hat sich zum Executive Director oder Human Resource Manager internationaler Hotelketten hochgearbeitet – oder du wirst Chef/in deines eigenen Restaurants.

KONTAKT MIT MENSCHEN

Im Tourismus kann man anderen Freude bereiten und man bekommt direktes Lob für seine Arbeit. Anstatt der Beschäftigung mit Computern und Maschinen, arbeitet man mit Menschen. Man lernt ständig neue Leute und viele verschiedene Kulturen kennen.

SPEZIALISIERE DICH

Nutze die vielfältigen Spezialisierungsmöglichkeiten: Ob als Barkeeper, Sommelier/Sommelière oder Barista, du kannst der/die Beste deines Fachs werden.

GASTGEBER/IN SEIN

Dich fasziniert der Gedanke, in einem Haus zu arbeiten, in dem sich die ganze Welt versammelt? In deiner Rolle als Gastgeberin oder Gastgeber erlebst du deine Arbeit jeden Tag neu und kannst dir selbst und den Menschen Freude bereiten.

DEIN JOB CHECK

FINDE HERAUS, WELCHER TOURISMUSBERUF ZU DIR PASST!
NIMM DIR 5 MINUTEN ZEIT UND ÜBERLEG DIR, WAS DU GERNE TUST, WAS DICH INTERESSIERT UND WORIN DEINE STÄRKEN LIEGEN.

Anleitung: **Wenn eine Aussage auf dich zutrifft, markiere alle Symbole rechts in der gleichen Zeile, z. B. durch einen Kreis. Wenn sie nicht zutrifft, mache mit der nächsten Zeile weiter.**

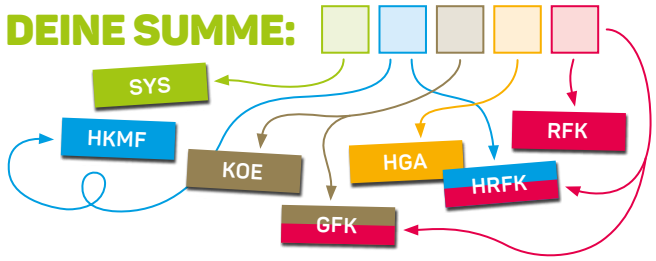
1.	Ich kann gut mit Menschen umgehen.		●		●	●
2.	Ich kann leicht auf neue Personen zugehen, sie ansprechen und Kontakt mit ihnen aufnehmen.	●	●		●	●
3.	Ich bin ein Feinschmecker und liebe es, gut zu essen und zu trinken.			●		●
4.	Ich kann mich gut in ein Team einfügen und arbeite gerne mit anderen zusammen.	●	●	●	●	●
5.	Ich bin kreativ, gestalte und dekoriere gerne.			●	●	●
6.	Ich organisiere gerne.	●	●		●	●
7.	Ich arbeite gerne am PC, am Schreibtisch.		●		●	
8.	Ich fühle mich wohl, wenn immer dieselben Menschen um mich herum sind.			●		
9.	Ich mag es, immer wieder neue Leute kennenzulernen.	●	●		●	●
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 so 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 zu 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.		●			

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 12 - 13!

DEINE SUMME:



JOB MIT AUSSICHT

DEINE KARRIERE IM TOURISMUS

NUTZE DAS TOURISMUSLAND ÖSTERREICH ALS SPRUNGBRETT FÜR DEINE JOBZUKUNFT!

WWW.JOBMITAUSSICHT.AT