

zum Erfolg im

Karriere durch Aus- und Weiterbildung

Gastgewerbe



Der Umgang mit Menschen fasziniert dich. Du bist dem Leben gegenüber positiv eingestellt und engagiert. Arbeitszeiten am Abend und am Wochenende sind für dich kein Problem. Du interessierst dich für Fremdsprachen, für gutes Essen und für ausgezeichnete Weine. EDV ist für dich kein Fremdwort.

Dann kannst du erfolgreich in der Vorarlberger Gastronomie und Hotellerie die Basis für deine Zukunft schaffen.

Mit der vorliegenden Broschüre erleichtern wir dir den ersten Schritt. Wir zeigen das breite Angebot an Möglichkeiten auf, die du nützen kannst.

Viele Beispiele zeigen, dass mit einer Ausbildung in unserem Lande, auf der ganzen Welt Karriere gemacht werden kann.

Stefan Köb, Wolfurt – Lehre als Restaurantfachmann im Restaurant Guth in Lauterach

- 2003 Junioren-Barkeeperweltmeister in Turin
- 2004 Lehrabschluss mit Auszeichnung
- 2004 Österreichischer Junioren-Staatsmeister im Restaurantfach
- 2005 Berufsweltmeister in Helsinki
- 2006 Eröffnung einer Cocktail-Bar in Bregenz Wunsch: Erfahrung im Ausland sammeln. Job mit Freude ausüben und dadurch erfolgreich sein.



Thomas Laser, Feldkirch-Gisingen – Lehre als Koch im Gasthof Mohren in Rankweil

- 1995 Lehrabschluss mit Auszeichnung
- 1995 Vom Commis bis zum Küchenchef-Stellvertreter in renomierten Betrieben in der Schweiz und in Irland im Einsatz
- 2004 Sous Chef in The White Barn Inn in Maine, USA
- 2005 Küchchef im Stripers Fish Restaurant in Maine, USA



Christine Gunz, Dornbirn – Lehre als Köchin im Restaurant Gebhardsberg, Bregenz

- 2000 Lehrabschluss mit Auszeichnung
- 2000 Köchin im Gasthof Krönele, Lustenau
- 2001 Ausbildung zur Restaurantfachfrau in der Hotelfachschule Luzern
- 2003 Restaurant Fallstaff, Bregenz
- 2004 Bankett-Assistentin im Hotel Martinspark,
 Dornbirn
- 2005 Schritt in die Selbstständigkeit: Übernahme des Bierlokales in Dornbirn





Restaurantfachmann/frau

Restaurantfachleute sorgen für das Wohl der Gäste. Sie sind täglich im Kontakt mit Gästen aus unterschiedlichsten Gesellschaftskreisen und verschiedenen Nationen.

In ihren Händen liegt der Erfolg eines Gastronomiebetriebes. Ihr Aufgabenbereich umfasst das Verkaufen von Speisen und Getränken, die Beratung des Gastes bei der Menüzusammenstellung und der Wahl der dazupassenden Getränke sowie die Abrechnung der Konsumation. Weiters obliegt ihnen das Decken der Tische und Tafeln, das Organisieren von Empfängen und die Zusammenstellung der Speise- und Getränkekarten.

Persönliche Fähigkeiten

Der Beruf bietet eine lebensnahe und abwechslungsreiche Tätigkeit und ermöglicht den Kontakt mit Menschen. Voraussetzung dafür sind Geschicklichkeit, freundliches Auftreten, angenehmes und gepflegtes Äußeres, gutes Gedächtnis, Flexibilität und Konzentrationsfähigkeit. Sprachliche Ausdrucksweise – auch in Fremdsprachen – ist wichtig.



Karriereweg

Persönlichkeitsentwicklung				Fachliche Kompetenz
rersonnenkertsentwicklung				racimene Rompetenz
		Unternehmer/in		Unternehmerprüfung
				(Befähigungsprüfung)
Stressmanagement	0			
Zeitmanagement	0	Geschäftsführer/in	—	Marketing
Präsentationstechnik	0			Controlling
				Rechnungswesen, Kalkulation
		F+B-Manager/in		50.7
Konfliktmanagement	0			EDV
NA:A		Chaf da Dana		Distriction
Mitarbeiterführung Beschwerdemanagement		Chef de Rang		Diätschulung Sommelier
beschwerdemanagement	0			Sommene
Verkaufsschulung	O	Commis de Rang/		Textverarbeitung
	0	Commis de Bar		Produktschulung
	0			Speisekartengestaltung
	0			
	0			
Verhalten am Telefon	0			
				Auslandspraxis
				Barkurse
				Animation
				Regionale Allgemeinbildung
				Kenntnisse über Land und Leute
estaurant- fachman	_	Lehre/Fachschule		
foohmon	n/frou			
IdCIIIIdI	III/IIau			
	*			



Koch/Köchin

Koch und Köchin sind Schöpfer geschmackvoller Gerichte und delikater, verlockend aussehender Platten. Der Erfolg eines Restaurants hängt in erster Linie von den Fertigkeiten und dem Können des Kochs ab. Man spricht von der "Kunst des Kochens" – und manche Köche werden als "Künstler" weltberühmt. Dieser Beruf ist abwechslungsreich. Er erfordert klares Denken und Phantasie.

Dem Koch obliegt der Wareneinkauf, die Speisenkalkulation und die Personalorganisation. Die Zubereitung von Speisen ist natürlich die Hauptaufgabe – Braten, Backen, Kochen, Dünsten, Grillen und die Zusammenstellung kalter Köstlichkeiten und Süßspeisen gehört dazu. Besonders wichtig ist das optische Bild. Der Koch muss die Speisen gefällig anrichten und Buffets dekorativ gestalten.

Persönliche Fähigkeiten

Koch und Köchin haben einen ausgeprägten Geschmackssinn. Sie müssen belastbar, beweglich im Denken sein und Phantasie entwickeln. Wichtig sind eine rasche Auffassungsgabe und flexibles Handeln.



<mark>Karr</mark>iere weg

Persönlichkeitsentwicklung				Fachliche Kompetenz
Stressmanagement Zeitmanagement Marketing	0	Unternehmer/in Geschäftsführer/in		Unternehmerprüfung (Befähigungsprüfung)
Warketing		descriarestumentm		
Verhandlungsführung	0	F+B-Manager/in	O	Küchenmeisterprüfung
		Chef de cuisine		Erfa-Gruppen
Mitarbeiter-Motivation	0			Führungskräfte-Weiterbildung
Seminare zur Persönlichkeitsbildung	0			
		Sous Chef		
Konfliktmanagement	0			Ökologie, Umweltbewusstes Handeln
Arbeitnehmerschutz	0			Küchenorganisation
Mitarbeiterführung	0			Controlling
				Catering
Ausbilderseminar	0	Chef de partie		Kreatives Kochen
(Lehrlingsausbilderprüfung)				Lebensmittelrecht
Verkaufsgespräche	0			Kreatives Gestalten (Zuckerziehkurse, Gemüseschnitztechnik)
Auftreten	0			Verkauf
Rhetorik	0			Speisenkalkulation
				Menügestaltung
				EDV, Textverarbeitung
		Commis		Auslandspraxis (Fremdsprachen)
Umgang mit Gästen	0			Küchenhygiene
Teamarbeit	0			Warenkunde-Fachkurse
				(Käse, Fisch, Regionale Spezialitäten)
		Lehre/Fachschule	Ko	



Hotel- und Gastgewerbeassistent/in

Hotel- und Gastgewerbeassistenten besetzen eine sehr wichtige Position. Sie werden zur kaufmännischen Führung eines Hotel- oder Gastgewerbebetriebes ausgebildet. Ihre vielseitigen Aufgabenbereiche umfassen Betriebsführung, Verwaltung, Organisation und natürlich Gästebetreuung.

Besonders kreatives Denken fordern die Bereiche Werbung, Erstellung von Speise- und Getränkekarten, Führung des Hoteljournals und der persönliche Kontakt mit Menschen. Dieser Job erfordert auch Verständnis für Organisationsabläufe, Schriftverkehr und EDV.

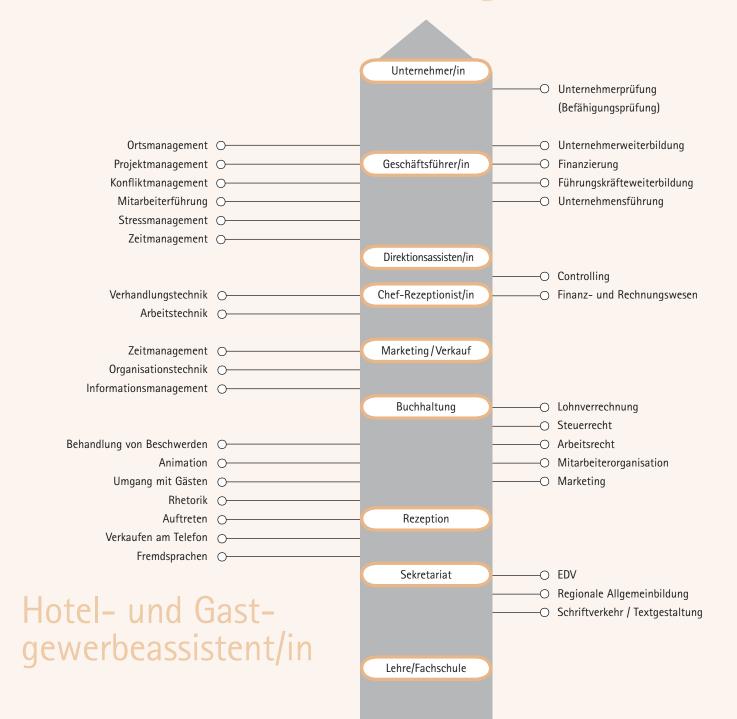
Ein Hotel- und Gastgewerbeassistent braucht Grundkenntnisse der Küchenführung, des Services, der Bestimmungen und Abläufe im Tourismus. Fremdsprachen sind für diese Tätigkeit besonders wichtig.

Persönliche Fähigkeiten

Wer gerne mit Menschen aus aller Welt zu tun hat, dem eröffnen sich in diesem Beruf alle Möglichkeiten. Voraussetzungen dafür sind jedoch rasche Auffassungsgabe, gutes Gedächtnis, Freundlichkeit, sprachliche Begabung, Kontaktfähigkeit, Organisationstalent und Zuverlässigkeit.



Karriereweg





Gastronomiefachmann/frau

Die vierjährige Ausbildung zur Gastronomiefachkraft ist die Topausbildung im Gastgewerbe. Sie verbindet in idealer Weise die Bereiche Küche und Service. Dadurch kommen nicht nur die Kreativität und das Organisationstalent des Jugendlichen zum Einsatz, sondern auch die Kontaktfreudigkeit und Kommunikationsfähigkeit im Umgang mit den Gästen. Der Lehrling lernt schon in der Ausbildung, worauf es bei der Führung eines Gastronomiebetriebes ankommt – auf perfekten Service und eine hervorragende, kreative Küche.

Persönliche Fähigkeiten

Ausgeprägter Geschmacksinn, Belastbarkeit, Kreativität und Phantasie, Organisationstalent, rasche Auffassungsgabe, Freundlichkeit und Aufmerksamkeit, gutes Gedächtnis, angenehmes Auftreten und Taktgefühl.



Kontakte

für Informationen im Tourismus

AHA - Jugendinfo

Zollgasse 1, 6850 Dornbirn T 05572/52212, F 05572/52212-12

M aha@aha.or.at

W http://www.aha.or.at

Arbeitsmarktservice Vorarlberg

Rheinstraße 33, 6901 Bregenz T 05574/691-0, F 05574/691-80160

M ams.vorarlberg@ams.at

W http://www.ams.at

Berufs-Bildungs-Center der AK

Schießstätte 16, 6800 Feldkirch T 05522/3551-0, F 05522/3551-20

M bc@ak-vorarlberg.at

W http://www.bildungscenter.at

BIFO - Berufs- und Informationszentrum

Marktstraße 12a, 6850 Dornbirn T 05572/31717-0, F 05572/31717-17

M bifoinfo@bifo.at

W http://www.bifo.at

BIZ - BerufsInfoZentrum

Rheinstraße 33, 6901 Bregenz

T 05574/691-0, F 05574/691-82260

M ams.bregenz@ams.at

W http://www.ams.at

IFS

Interpark FOCUS 1, 6832 Röthis T 05522/52176, F 05522/52176-21

M ifs@ifs.at

W http://www.ifs.at



Schloss Hofen – Zentrum für Wissenschaft und Weiterbildung

Hoferstfraße 26, 6911 Lochau

T 05574/4930-0, F 05574/4930-22

M info@schlosshofen.at

W http://www.vobs.at/schlosshofen

Vorarlberger Volkswirtschaftliche Gesellschaft Schule & Wirtschaft

Michael Haim

Wichnergasse 9, 6800 Feldkirch T 05522/305-268, F 05522/305-100

M Haim.Michael@wkv.at

W http://www.vvq.at

Wifi Vorarlberg

Bahnhofstraße 24, 6850 Dornbirn T 05572/3894-0, F 05572/3894-171

M Anmeldung@vlbg.wifi.at

W http://www.vlbg.wifi.at

Wirtschaftskammer Vorarlberg Berufsausbildung

Wichnergasse 9, 6800 Feldkirch

T 05522/305-261, F 05522/305-118

M karl.scherer@wkv.at

W http://wko.at/vlbg/ba

Wirtschaftskammer Vorarlberg Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie Ombudsmann Wolfgang Juri

Wichnergasse 9, 6800 Feldkirch

T 05522/305-273, **F** 05522/305-106

M juri.wolfgang@wkv.at

W http://wko.at/vlbg/tourismus

Schulen

Bezauer Wirtschaftsschulen

- Höhere Lehranstalt für Tourismus (5 Jahre)
- Hotelfachschule (3 Jahre)
- einjährige Wirtschaftsschule EWF(1 Jahr)

Greben 178, 6870 Bezau

T 05514/2402. F 05514/2402-5

M info@bws.ac.at, W http://www.bws.ac.at

BSBZ - Bäuerliches Schulund Bildungszentrum für Vorarlberg

 Fachschule für Ländliche Hauswirtschaft (1 oder 2 Jahre)

Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems T 05576/73316, F 05576/73316-48

M sekretariat@lbsho1.cnv.at, W http://www.bsbz.at

Fachschule für wirtschaftliche Berufe der Stadt Dornbirn

- Fachschule für wirtschaftliche Berufe FW (3 Jahre)
- einjährige Wirtschaftsschule EWF (1 Jahr)

Haselstauderstraße 22, 6850 Dornbirn

T 05572/21317, F 05572/21317-4

M fw.dornbirn@cnv.at, W http://www.vobs.at/fw-dornbirn

HLW Rankweil

 Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe (5 Jahre)

Negrellistraße 50a, 6830 Rankweil

T 05522/42358, F 05522/42358-10

M hlw.rankweil@cnv.at, W http://www.hlwrankweil.at

Institut St. Josef

- Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe – HLW (5 Jahre)
- Fachschule für wirtschaftliche Berufe FW (3 Jahre)
- einjährige Wirtschaftsschule EWF (1 Jahr)
 Ardetzenbergstraße 31, 6800 Feldkirch
 T 05522/72471, F 05522/72471-66

M hlw.st.josef.dir@cnv.at, W http://www.institut-st-josef.com

• Landesberufsschule für das Gastgewerbe

Althofenweg 1, 6911 Lochau T 05574/42906-0, F 05574/42906-29

M direktion@lbslo1.cnv.at, W http://www.lbs-lochau.at

Marienberg

- Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe – HLW (5 Jahre)
- Fachschule für wirtschaftliche Berufe FW (3 Jahre)
- einjährige Wirtschaftsschule EWF (1 Jahr)
 Schlossbergstrasse 11, 6900 Bregenz
 T 05574/43305, F 05574/43305-7
 M hlw.marienberg.dir@cnv.at, W http://www.marienberg.at

Riedenburg

 Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe – HLW (5 Jahre) Sacré Coeur

Arlbergstraße 88-96, 6900 Bregenz

T 05574/6753-0, F 05574/6753-30

M hlw.riedenburg.dir@cnv.at, W http://www.schulenriedenburg.at

Tourismusschulen Bludenz

- Kolleg für Tourismus KOLL (4 Semester)
- Höhere Lehranstalt für Tourismus HLT (5 Jahre)
- Hotelfachschule HF (3 Jahre)
- Fachschule für wirtschaftliche Berufe FW (3 Jahre)

Schillerstraße 10, 6700 Bludenz

T 05552/65813, F 05552/65811-37

M info@tourismusschulen-bludenz.at

W http://www.tourismusschulen-bludenz.at



für persönliche Auskünfte stehen dir zur Verfügung

Sparte Tourismus, WK Vorarlberg

Wichnergasse 9, 6800 Feldkirch
T 05522/305-273, F 05522/305-106
M juri.wolfgang@wkv.at
W http://wko.at/vlbg/tourismus

Landesberufsschule für das Gastgewerbe

Althofenweg 1, 6911 Lochau
T 05547/42906-0, F 05574/42906-29
M direktion@lbslo1.cnv.at
W http://www.lbs-lochau.at

Lehrstellenbörse

W http://www.wohin-heute.at > Lehrstellenbörse

Impressum:

Für den Inhalt

Wolfgang Juri, Sparte Tourismus,

Virtschaftskammer Vorarlberg

Oruck: Wenin, Dornbi







