



Lehre zur Gastronomiefachfrau/mann

Gastronomiefachleute sind die Allrounder im Bereich der Gastronomie. Sie sind sowohl in der Küche als auch im Service tätig. In der Küche sind sie für die Zubereitung verschiedenster Speisen zuständig. Im Servicebereich empfangen und bedienen sie die Gäste, erstellen Speise- und Getränkekarten, dekorieren die Tische und erledigen die Abrechnungen. Du kombinierst also die zwei schönsten Bereiche der Gastronomie miteinander, nämlich Küche und Service!

Mit dieser Lehre stehen dir alle Wege offen und du kannst dich voll entfalten.

Aufgaben:

- die Aufgaben entsprechen den Vorgaben des Ausbildungsplan und unseren eigenen Vorstellungen
- wir wollen unsere Lehrlinge so ausbilden, dass sie nach Abschluss der Lehre selbstständig eine Station in der gehobene Gastronomie führen können.
- wir wollen unsere Lehrlinge so ausbilden, dass sie nach Abschluss der Lehre selbstständig einen Posten in der Küche ausführen können.
- **1. Lehrjahr**
 - Erlernen von Fachbegriffen (deutsch & französisch)
 - Wissen über Berufsutensilien
 - erster Gästekontakt, Grundlagen beim Verhalten am Gast
 - Grundwissen über alkoholfreie und alkoholische Getränke
 - Grundlagen der Schneidetechnik
 - Grundwissen und Verwendung verschiedener Produkte
 - Erlernen von Fachbegriffen
 - Erstes Kennenlernen mit Zubereitungsarten
- **2. Lehrjahr**
 - Selbstständiges Arbeiten + Mise en place
 - Grundkenntnisse von Zubereitungsarten
 - Betreuung des Gastes mit Freundlichkeit und Aufmerksamkeit
 - Erweiterung der Schneidetechnik
 - Zubereitung einfacher Speisen unter Einhaltung von Rezepten
 - Verantwortung bei der Warenübernahme
 - Kenntnis über heimische Küche
- **3. Lehrjahr**
 - Weinservice, Fachwissen über Käse, Wein, Speisen
 - Warenein- und Verkauf
 - Erstellung von Menüs und Herstellung
 - Mengenkalkulation und Rezepte beschreiben
- **4. Lehrjahr**
 - Verantwortung einer Station inkl. Abrechnung
 - Planung kleinerer Events

- Das Arbeiten vor dem Gast: Weinservice, Filetieren, Vorlegen
- Einführung in die vegane, kalorienarme Diätküche
- Ausführen eines eigenen Posten

Ziele:

- Wertschätzung für unsere regionalen und nachhaltigen Produkten
- Persönlichkeitsentwicklung
- ausgezeichnetes Fachwissen aller Produkte
- Verantwortungsbewusstsein und Selbstständigkeit
- Aufmerksamkeit und Freundlichkeit
- Verkäufer mit vollster Überzeugung und Leidenschaft

was wir bieten:

- faire Entlohnung nach KV (Stand: 1.5.2019)
 - 1. Lj. €760.- brutto
 - 2. Lj. €860.- brutto
 - 3. Lj. €980.- brutto
 - 4. Lj. €1075.- brutto
- freie Kost und Logis (nach Verfügbarkeit)
- ein traditionsreiches Haus, welches sich in den nächsten Jahren sehr stark weiterentwickeln bzw. wachsen wird!
- ein bunt gemischtes Team
- familiäres Umgehen untereinander und viel Teambuilding
- Bonus
 - Lehrlingsakademie
 - Ausgezeichneter Lehrbetrieb
 - Zeugnis Prämien
 - 1 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - Abendessen
 - 2 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - Weinmenü
 - 3 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - 7 Gang Menü
 - 4 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - 2 Nächte mit Genusspension
 - Schnuppertage
 - Freie Kost
 - Freie Logis - nach Verfügbarkeit und Absprache
 - Jobrotation mit anderen Betrieben - Qua Betrieben, Echt Jan Aigner, echt Catering
 - Praxistage in Partnerbetrieben: Fleischerei, Bäcker, Bierbrauer, Weinbauern, Käserei, Essigmanufaktur,
 - 20% Ermäßigung im Haus und den Partnerbetrieben
 - Weiterbildungen Haus intern sowie extern z.B.: Lehrlingsakademie, Moodle, Fremdsprachen, Social media, Grillkurse, Beschwerdemanagement, Sommeliere, Barista, Barkeeper