



Lehre zum Restaurantfachmann / frau

Als Restaurantfachmann / frau liegt dir das Wohl der Gäste am Herzen. Du begleitest Sie während Ihres gesamten Aufenthalts, und trägst maßgeblich zu Ihrem Wohlbefinden bei. Auch die Organisation von Veranstaltungen gehört zu deinem Aufgabengebiet, genauso wie das erstellen von Rechnungen und das tragen der Verantwortung für deinen Posten. Bist du kommunikativ, arbeitest gerne mit Menschen zusammen und interessierst dich für die spannende und abwechslungsreiche Arbeit in der Gastronomie? Dann ist das der richtige Job für dich!

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.
- 1. Lehrjahr
 - Erlernen von Fachbegriffen (deutsch & französisch)
 - Wissen über Berufsutensilien
 - erster Gästekontakt, Grundlagen beim Verhalten am Gast
 - Grundwissen über alkoholfreie und alkoholische Getränke
- 2. Lehrjahr
 - Selbstständiges Arbeiten + Mise en place
 - Weinservice, Fachwissen über Käse, Wein, Speisen
 - Grundkenntnisse von Zubereitungsarten
 - Betreuung des Gastes mit Freundlichkeit und Aufmerksamkeit
- 3. Lehrjahr
 - Das Arbeiten vor dem Gast: Weinservice, Filetieren, Vorlegen
 - Warenein- und Verkauf
 - Planung kleinerer Events
 - Verantwortung einer Station inkl. Abrechnung

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
- 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