



Starte deine internationale Karriere mit Topverdienst und weltweiten Aufstiegschancen! Eine Lehre in der Gastronomie.

Interview mit Lisa (Restaurantfachfrau)

Redaktion: Wann hast du mit der Lehre begonnen? Was hast du noch vor Dir?

Lisa: „Ich bin im 3ten Lehrjahr und habe den Beruf Restaurantfachfrau gewählt, weil ich einfach keine Ahnung hatte, für welchen Beruf ich mich entscheiden soll. Für eine 15 Jährige ist die Entscheidung für einen Beruf das Schwierigste überhaupt. Ich hatte Null Ahnung, was man von mir will, was arbeiten bedeutet. Aber Geld wollte ich verdienen, endlich eigenes Geld haben und endlich auch einmal Geld für Klamotten zu haben. Meine Freundin hat aber bereits in diesem Beruf gearbeitet und es hat ihr sehr gefallen.“

Ich habe auch gerne mit Leuten Kontakt und kann nicht still irgendwo herumsitzen. Inzwischen bin ich richtig begeistert von den immer wieder neuen Herausforderungen und ich möchte weiter in dieser Richtung etwas machen – vielleicht im Eventbereich oder nach der Lehre ins Ausland gehen. Zuvor möchte ich aber noch eine Weiterbildung zum Sommelière (Anm. d. Red.: Käse, Wein, Zigarren, Kaffee) machen. Was mich auch noch interessieren würde sind Seminare über Weine und Dekorier-Kurse, denn das mache ich für mein Leben gerne.“

Redaktion: Wann ist Arbeitsbeginn?

Lisa: „Kommt auf die Schicht an. Wenn ich Frühschicht habe geht es so gegen 6 Uhr los, bei der Mittagsschicht gegen um halb zehn und bei der Spätschicht erst gegen 16 Uhr - manchmal auch etwas später.“

Redaktion: War es einfach eine Ausbildung zu finden?

Lisa: „Eigentlich war es nicht so schwierig, denn es gab viele Gastronomiebetriebe, die Lehrlinge gesucht haben. Meine Eltern haben auch einen Bekannten, der als Lehrling in der Gastronomie begonnen hat und jetzt Direktor in einem Thermalbad ist. Ich habe mich ein wenig mit ihm unterhalten und seine Begeisterung hat mich auch angesteckt. Er hat auch schon in großen bekannten Hotels gearbeitet und auch im Ausland ein Hotel geleitet. Schon nach dem dritten Vorstellungsgespräch hat es bei mir geklappt. Eigentlich hätte ich schon nach meiner zweiten Bewerbung eine Zusage, aber ich wollte lieber in ein Hauben-

Restaurant.“

Redaktion: Welchen Schulabschluss hast du? Wie würdest du deinen Abschluss einstufen?

Lisa: „Ich habe einen Hauptschulabschluss. Und dann das Poly (Anm. d. Red.: Polytechnische Schule) gemacht. Naja das letzte Zeugnis war nicht so gut, weil mich das Poly nicht interessiert hat. Sprachen liegen mir - was jetzt in der Gastronomie von Vorteil ist. Auch ist es kein Fehler dass ich schon immer besonders gut im Kopfrechen war.“

Redaktion: Hast du vor deiner Ausbildung ein Praktikum gemacht?

Lisa: „Nein!“

(Anm. d. Red.: Wenn die Möglichkeit gegeben ist eine Schnupperlehre oder ein Praktikum machen zu können, so solltest du diese Chance unbedingt nutzen, um zu sehen ob dir der Beruf überhaupt liegt.)

Redaktion: In was für einem Betrieb arbeitest du?

Lisa: „In einem sehr lockerem. Irgendwie sind wir wie eine große Familie und unser Chef hat immer ein offenes Ohr für unsere Probleme. Naja, wenn es stressig wird, könnte man schon mal aus der





HOTEL SONNGASTEIN
 Familotel Bad Gastein
 Familie Dr. Zitka
 Sonnleitensstraße 6
 5640 Bad Gastein

Tel. +43 6434 3326-0
 Fax. +43 6434 3326-8

info@hotel-sonngastein.com
 www.hotel-sonngastein.com
 www.facebook.com/sonngastein

FAMILIOTEL BAD GASTEIN

Als führendes Familienhotel im Gasteinertal ist unser oberstes Ziel, alle drei Generationen einer Familie während ihres Urlaubs rundum zu verwöhnen. Neben einer erstklassigen Küche, einem einzigartigen Spiel- und Spaangebot für Kinder und Jugendliche, einem großzügigen Wellnessbereich für die Erwachsenen u.a.m. bieten wir unseren Gästen ein Wochenprogramm mit den unterschiedlichsten Aktivitäten an. Und ganz wichtig: ein tolles, motiviertes, freundliches und herzliches Mitarbeiterteam trägt dazu bei, dass wir mittlerweile viele zufriedene Stammgäste haben (siehe holidaycheck 100% Weiterempfehlungsrate!). Werdet Teil dieses erfolgreichen Teams, lasst Euch anstecken von dem „Virus“ Gastfreundschaft – UND mit einer Ausbildung in der Hotellerie steht Euch die Welt offen! Österreichische Fachkräfte aus Gastronomie und Hotellerie sind weltweit gefragt!

Erliebe und erlerne die spannende und aufregende Welt der Spitzengastronomie und Hotellerie



Wir suchen als Lehrlinge:

Hotel- und Gastgewerbeassistent/in
 Restaurantfachmann/frau
 Koch/Köchin

Bewerbung an:
 Renate Zitka
 office@hotel-sonngastein.com

Haut fahren, aber im Großen und Ganzen hab ich es gut erwischt und mit dem Wissen und der Ausbildung hier stehen mir alle Türen offen und das weltweit. So gesehen kann ich es mir aussuchen was ich nach der Lehre mache und wo ich hin gehen möchte.“

Redaktion: Was magst du besonders an deinem Job?

Lisa: „In der Zwischenzeit interessiert mich der Beruf sehr und ich mag es mit so viel verschiedensten Menschen zu tun zu haben. Mein Beruf ist generell sehr abwechslungsreich und es gibt immer was Neues zu erleben und zu lernen. In meinem Beruf kann man einfach überall auf der Welt arbeiten und man findet immer Arbeit. Und meine Arbeitskollegen sind echt sehr nett und mit den meisten bin ich nun auch privat befreundet.“

Redaktion: Was macht dir weniger Spaß in deinem Job?

Lisa: „Wenn ich unfreundliche Gäste habe oder Gäste die denken sie würden sich in dem Fach auskennen und mir was aufzischen wollen was so aber überhaupt

nicht stimmt und ich trotzdem freundlich bleiben muss - weil der „Kunde ist eben nun mal der König“. Aber das ist Gewöhnungssache, die meisten Gäste sind sowieso nett und das Trinkgeld ist natürlich auch super. Ich habe sehr bald bemerkt, je netter und aufmerksamer ich zu den Gästen bin, desto mehr Trinkgeld gibt es meistens und das spare ich mir dann immer für den Urlaub. Heuer werde ich sogar nach Amerika fliegen und mir Las Vegas ansehen, da gibt es ja jede Menge Hotels. Bin gespannt wie es dort zugeht.“

Redaktion: Welche grundsätzlichen Talente/Fähigkeiten sollte man für eine Ausbildung als Restaurantfachmann/-frau mitbringen?

Lisa: „Freundlichkeit, Teamfähigkeit, Schnelligkeit, Konzentrationsvermögen, sowie Belastbarkeit sind Grundvoraussetzungen. Ach ja – ebenfalls sehr Wichtig - Fremdsprachenkenntnisse.“

Jedenfalls sollte man auch gut mit Gästen umgehen können, nicht schnell in Stress kommen und aus-

dauernd sein. Naja und mit den Arbeitszeiten klar kommen. Was aber wiederum im Sommer toll ist. Wenn die anderen arbeiten, dann kann ich in ein nicht überfülltes und fast kinderleeres Bad schwimmen gehen oder im Shoppingcenter ohne Gedränge bummeln.“

Redaktion: Würdest du die Ausbildung nochmal machen?

Lisa: „Auf alle Fälle, weil ich ungewollt meinen Traumberuf (das merke ich nun jeden Tag mehr) gefunden habe und nach Beendigung meiner Ausbildung steht mir die Welt offen.“

Redaktion: Wir danken dir für das Interview und wünschen dir weiterhin alles Gute und viel Erfolg.

**Lehrlingsentschädigung (Kollektivvertrag)
 Restaurantfachmann/-frau**

1. LJ	2. LJ	3. LJ	4. LJ
€ 534,-	€ 600,-	€ 728,-	€ 787,-

Wenn der Lehrbetrieb keine Dienstkleidung zur Verfügung stellt, kommt zu den angeführten Werten noch eine monatliche Dienstkleiderpauschale von 34,50 Euro dazu, bei Doppellehre 51,75 Euro!