

## WARUM EINEN GASTRONOMIEBERUF ERLERNEN?

### DU LERNST FÜR'S LEBEN!

Schon während deiner Lehrzeit lernst du wichtige Skills, die dich dein ganzes Leben lang begleiten werden. Schritt für Schritt wirst du sicherer und bewusster im Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmaterialien und kannst das Gelernte auch zu Hause oder bei deinen Freunden anwenden.

### VIELFALT AN ARBEITSPLÄTZEN!

Nach deiner Ausbildung steht dir die Welt offen... egal ob im Ländle, in den großen Tourismusdestinationen oder an Bord eines Kreuzfahrtschiffes – deine Talente und deine Expertise werden international gesucht! Derzeit bemühen sich besonders viele Unternehmen um Mitarbeiter oder Auszubildende - Die Chance auf dem Arbeitsmarkt ist also wirklich sehr gelegen!

### WEITERBILDUNGSCHANCEN!

Man lernt bekanntlich nie aus... wenn du möchtest, kannst du dich auch nach einigen Berufsjahren spezialisieren und so noch attraktiver für deinen Arbeitgeber sein. Die Ausbildungen reichen beispielsweise vom Diätkoch- über Fleischsommelier oder vom Barkeeper über Wein- oder Biersommelier. Auch die Abendmatura lässt sich in vielen Betrieben mittlerweile berufsbegleitend nachmachen.

---

## MÖGLICHKEITEN DER TOURISTISCHEN AUSBILDUNG

### KLASSISCHE LEHRE:

Dauert 3 Jahre mit Lehrabschluss: Koch/Köchin und Restaurantfachmann:frau  
bzw. 4 Jahre für Gastronomiefachmann:frau  
10 Wochen Blockschule pro Jahr – in der Landesberufsschule Schlosshofen in Lochau  
Die Internatsunterbringung ist empfehlenswert (Lerngruppen)  
Die restliche Zeit arbeitest Du im Betrieb mit oder konsumierst deinen Urlaub.  
Weitere Infos: [lbs-lochau.at](https://lbs-lochau.at)

### GASCHT PRIVATSCHULE:

Dauert insgesamt 4 Jahre bis zum Lehrabschluss  
Das 1. Jahr dient der Orientierung über die zu erlernenden Berufe und bietet mehrere Schnuppermöglichkeiten in unterschiedlichen GASCHT-Qualitätsbetrieben.  
Im 2. Jahr legst du dich auf deine Spezialisierung, Wahlmodule und Ausbildungsbetriebe fest: Service & Gastgeberkompetenz, Rezeption & Hotelmanagement; Küche & Kulinarik.  
Während dem 3. und 4. Jahr verbringst du die meiste Zeit in deinem Lehrbetrieb.  
Weitere Infos: [gascht.at](https://gascht.at)

### HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS (HLT):

Dauert insgesamt 5 Jahre mit Berufsreifeprüfung  
Vertiefung sind möglich in den Bereichen Fremdsprache oder Hotelmanagement  
Vier mal 8-Wöchiges Praktikum während der Sommermonate  
Abschluss als Gastronomiekaufmann:frau  
Weitere Infos: [tourismusschulen-bludenz.at](https://tourismusschulen-bludenz.at)

## ANFORDERUNGEN FÜR DEN BERUF:

Die Gastronomischen Berufe haben gewisse Eigenheiten und Anforderungen, über die wir junge Leute vor dem Lehrbeginn aufklären möchten...

### ARBEITSZEITEN:

Auch wenn es die letzten Jahre vereinzelt zu positiven Umstellungen gekommen ist, arbeitet der Großteil der Gastro-Mitarbeiter dann, wenn die Gäste ihre Freizeit genießen. Das bedeutet, dass du während der Lehrzeit früher oder später auch an Abends- oder Nachtzeiten eingeteilt wirst. Dabei berücksichtigen wir stets deine Anbindung mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Da sich der Mitarbeiterstand durch kurzfristige Ausfälle/Krankenzstände schnell ändern kann, bedarf es auch einer gewissen Spontanität an Kolleginnen und Kollegen um die Ausfälle zu kompensieren.

### DRUCK UND STRESS

Eine gute körperliche und geistige Verfassung ist für unsere Berufe ein wichtiger Aspekt. Es liegt nicht in unserem Interesse die Lehrlinge unnötigen Stresssituationen auszusetzen; aber manchmal – vor allem in der Hauptsaison – lässt es sich dennoch nicht vermeiden und auch der Ton der Mitarbeiter kann sich kurzfristig verschärfen... Während deiner Ausbildung lernst du Methoden, wie du auch in vermeidlich stressigen Situationen einen „kühlen Kopf“ behält und solche Situationen besser und besser meisterst. Dein Körper sollte in der Lage sein über kurze Zeiten ein höheres Arbeitspensum bewältigen zu können. Dazu gehört z.B. 8-9 Stunden zu stehen und ein entsprechendes Lauftempo aufrecht zu halten ohne aus der Puste zu kommen.

### DER KUNDE IST KÖNIG (?)

...solange er sich wie ein König benimmt.

Soll heißen, es gibt – wie in jedem Dienstleistungsberuf – unweigerlich den Kontakt mit Menschen, die aus ihren persönlichen Gründen unangenehme Charakterzüge entwickelt haben und diese den Gastromitarbeiter (oft ungerechtfertigterweise) spüren lassen. Besonders schade ist es, wenn solche Kommentare unter die Gürtellinie gehen. Mit der Zeit lernst du auch mit solchen Gästen und mit Konflikten aller Art umzugehen – im Optimalfall so, dass niemand das Gesicht verliert.

Solltest du jemals mit Worten persönlich beschimpft oder belästigt werden meldest du das am besten unverzüglich an deine Arbeitskollegen, damit sie die Situation in deinem Interesse regeln können.

### ALKOHOL UND ANDERE SUBSTANZEN

Nicht nur Gäste können im berauschten Zustand anstrengend sein...

Alkohol ist im Gastgewerbe ein wichtiger Umsatzfaktor, quasi allgegenwärtig und auch für die Mitarbeiter leicht zugänglich. Es ist umso wichtiger, dass Minderjährige über seine Wirkung aktiv aufgeklärt und geschützt werden.

Ab und an berichten die Medien, dass in den großen Tourismusdestinationen harte Drogen für die Gastromitarbeiter leicht zugänglich sind und regelmäßig im Betriebsgelände konsumiert werden.

Wir im Dogana können nur bestätigen, dass es den letzten Jahrzehnten nie zu solchen Vorfällen gekommen ist und wir das auch niemals tolerieren werden.

## WARUM DIE AUSBILDUNG IM DOGANA?

Wir bieten jungen Menschen ein **interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld** mit **Freiraum für Ideen und Kreativität** und sind selbst ein jung(geblieben)es und aufgewecktes Team – sowohl in der Küche als auch in unseren beiden Servicebereichen. Derzeit beschäftigen wir **5 Lehrlings-Ausbilder**, die optimal im Umgang mit jungen Leuten geschult sind.

Mit dir gestalten wir deinen **persönlichen Ausbildungsplan** mit wechselnden Themenschwerpunkten und planen regelmäßig mit unseren Ausbildern übergreifende Lehrlingsprojekte.

Bei uns bieten wir eine **5-Tage Woche mit fixen Arbeitszeiten** – Sonntag, Montag und Feiertag frei

Auch kulinarisch sorgen wir für dein leibliches Wohl:  
es gibt im vernünftigen Ausmaß **freie Mitarbeiterspeisen- und Getränke**.

Mit regelmäßigen **Teamevents** sorgen wir stets für ein positives Betriebsklima und unternehmen gelegentlich in der Freizeit etwas miteinander.

Natürlich ist die Bezahlung ein relevanter Faktor bei der Berufswahl:  
Du erhältst den jeweiligen Kollektivlohn für dein Lehrjahr und einen **leistungsabhängigen Trinkgeldzuschuss** wöchentlich bzw. monatlich.

Als Draufgabe spendieren wir unseren Lehrlingen jährlich das **Maximo-Ticket** zur Nutzung von Bus und Bahn in Vorarlberg.

Wir sind **StarCard-Mitgliedsbetrieb** und somit genießt du bei teilnehmenden Partnerbetrieben allerhand Vergünstigungen wie z.B. Bergbahntickets; 1+1 Ermäßigungen für Hotels und Restaurants.

Weitere Infos: [deinestarcad.at](https://deinestarcad.at)

Auch für die aktuelle Periode sind wir wieder einer der wenigen Vorarlberger Tourismusbetriebe, die sich über die Prämierung zum „**Ausgezeichneter Lehrbetrieb**“ freuen und stolz sein dürfen. Betriebe mit diesem Gütesiegel zeichnen sich durch ihr besonderes Engagement in Sachen Lehrausbildung aus.

<https://www.wko.at>

---

## ARBEITSZEITEN IM DOGANA

Je nachdem, wie viele Auszubildende gerade zur Verfügung stehen, ändert sich auch die Dienstplanung. Grundsätzlich gibt es folgende Schichten, die jeweils plus-minus 30 Minuten abweichen können:

TAGSCHICHT: von 8 bis 16:30 Uhr (Pause gegen 13:30 Uhr)

TEILSCHICHT: von 11 bis 15 Uhr und 18:30 bis 22:30 Uhr (Zimmerstunde)

ABENDSCHICHT: von 14:30 bis 23 Uhr (Pause gegen 17 Uhr)

Wir versuchen stets alle Wünsche zu berücksichtigen. Am Anfang der Ausbildung wird eher die Tagschicht eingeteilt. Natürlich halten wir uns an die gesetzlichen Arbeitszeiten und Ruhepausen.

---

## ARBEITSBEREICHE

Richtig genial ist die Möglichkeit für unsere Servicelehrlinge in zwei unterschiedliche Konzepte Einblick zu halten. Im Café-Bar-Loungebereich erlernt man anfangs das notwendige Geschick und die Schnelligkeit – im Restaurant hingegen die Feinheiten des gehobenen Service.

Die Küchenlehrlinge starten am Anfang am Salat- und Vorspeisenplatz und arbeiten nach und nach die abwechslungsreichen Stationen der Küche durch und übernehmen gegen Ende der Lehrzeit auch selbständig Schichten und Verantwortung über Ihren Arbeitsplatz.