

ÜBERZEUGT? DANN BEWIRB DICH JETZT

Bewirb Dich über unser Bewerbungsportal unter www.senecuragruppe.at mit den Kennziffern:

2021-4985 Restaurantfachfrau/-mann
2021-4986 Gastronomiefachfrau/-mann
2021-4987 Köchin/Koch
2021-4988 Hotel- und Gastgewerbeassistentenz



OptimaMed Rehabilitationszentrum Aspach
Revitalplatz 2, A-5252 Aspach
www.revital-aspach.at/lehrlingsausbildung

Deine Ansprechpartnerin bei Fragen:
Frau Claudia Straif
T +43 (0)7755 6801-526

RESTAURANTFACH- FRAU/-MANN

Du bist der perfekte Gastgeber und hast Lust auf Service „à la carte“?

Dieser Beruf ist interessant und abwechslungsreich, weil man ständig Umgang mit Menschen hat. So verschieden die Gäste sind, so vielfältig ist auch der Aufgabenbereich:

- Empfangen, Platzieren und Verabschieden von Gästen
- Annahme von Bestellungen
- Beratung bei der Auswahl und Servieren von Speisen und Getränken
- Decken und Abräumen der Tische uvm.



SHORT FACTS

Lehrzeit: 3 Jahre
Berufsschule: Altmünster
Lehrlingsgehalt: € 785,- im 1. LJ.
(entspricht KV Hotel- und Gastgewerbe)
Nach der Lehre: z.B. Sommelierausbildung
Kennziffer: 2021-4985

HOTEL - UND GAST- GEWERBEASSISTENZ

Du möchtest als Rezeptions-Multitalent die Karriereleiter erklimmen?

In diesem Beruf bist du das Back- und Frontoffice in einer Person und als Organisations- und Verwaltungsgenie mit verschiedenen Aufgaben befasst:

- Gästeempfang und -verabschiedung
- Gästebetreuung während des Aufenthaltes, z.B. Annahme und Bearbeitung von Gästeanliegen
- Telefongespräche und Korrespondenz
- vielfältige Organisations- und Verwaltungsaufgaben



SHORT FACTS

Lehrzeit: 3 Jahre
Berufsschule: Altmünster
Lehrlingsgehalt: € 785,- im 1. LJ.
(entspricht KV Hotel- und Gastgewerbe)
Nach der Lehre: z.B. Fremdsprachen
Kennziffer: 2021-4988



DEIN WEG IN DIE ZUKUNFT

Mit einer Lehre im
OptimaMed Rehabilitations-
zentrum Aspach



DEIN
KARRIERE
RATGEBER

STARTE DEINE KARRIERE IM OPTIMAMED REHABILITATIONS- ZENTRUM ASPACH

Unter der Marke OptimaMed betreibt die SeneCura Gruppe Rehabilitationseinrichtungen sowie Kurzentren in ganz Österreich.

In Aspach haben wir

- eine Orthopädische Rehabilitation und
- eine Ambulanz für physikalische Medizin
- die Villa Vitalis

170 Mitarbeiter, darunter 10 Lehrlinge kümmern sich um das Wohl der Patient/innen.

Wir suchen Verstärkung und fördern Talente. Deshalb bilden wir folgende Lehrberufe aus:

-  [Gastronomiefachfrau/-mann](#)
-  [Köchin/Koch](#)
-  [Restaurantfachfrau/-mann](#)
-  [Hotel- und Gastgewerbeassistent](#)

GASTRONOMIEFACH- FRAU/-MANN

Du bist ein Allrounder und möchtest Deine Karrierechancen verdoppeln?

Die Doppellehre kombiniert die Berufe Service und Küche und es warten viele spannende Einsatzmöglichkeiten auf Dich:

- vom kreativen Kochen
- über die direkte Kommunikation mit den Gästen
- bis hin zur Organisation von Events uvm.

Diese Ausbildung ist die ideale Basis für eine spätere Selbstständigkeit in der Hotellerie und Gastronomie!



SHORT FACTS

Lehrzeit: 4 Jahre | Doppellehre
Berufsschule: Altmünster
Lehrlingsgehalt: € 785,- im 1. LJ.
(entspricht KV Hotel- und Gastgewerbe)
Nach der Lehre: z.B. Sommelierausbildung
Kennziffer: 2021-4986

KÖCHIN/KOCH

Du bist ein kreativer Kopf und schätzt den Umgang mit Lebensmitteln?

Dann werde zum Experten am Herd und verwöhne die Gäste mit Deinen Kochkünsten. Die Aufgaben im Beruf als Köchin/Koch sind vielfältig:

- von Speisepläne und Menüfolge erstellen
- über Qualität und Menge von Frischwaren kontrollieren
- bis hin zu Speisen je nach Rezept zubereiten, von der Hausmannskost bis zum Gourmetgericht uvm.

Gute Köche sind auf der ganzen Welt gefragt!



SHORT FACTS

Lehrzeit: 3 Jahre
Berufsschule: Altmünster
Lehrlingsgehalt: € 785,- im 1. LJ.
(entspricht KV Hotel- und Gastgewerbe)
Nach der Lehre: z.B. Diätkochausbildung
Kennziffer: 2021-4987

DEINE LEHRE - DEINE VORTEILE

Mit einer Lehre im OptimaMed Rehabilitationszentrum Aspach bist Du klar im Vorteil!

Endlich ins Berufsleben einsteigen, eigenes Geld verdienen und selbstständig sein. Wir bereiten Dich gut auf das Berufsleben vor und bieten Dir in deiner Lehrzeit viele Benefits:

- 2-tägiges Seminar zum Thema „Soziale Kompetenz“, „Teambuilding“ oder „Benimmregeln“
- Schwerpunkt-Trainingsnachmittage zur Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung (z.B. Weinservice, Filetieren)
- Teamkochen
- Betriebsbesichtigungen (z.B. Segafredo, Brauerei Ried)
- Betriebsausflug, Mitarbeiter-Sommerfest
- Grillabend für Lehrlinge
- Prämien für Berufsschulerfolge
- und viele weitere Mitarbeitervorteile

