

freu dich auf:



LWBFS ANDORF

» Arbeitssicherer Beruf, beste Möglichkeiten im Ausland zu arbeiten, beste Aufstiegschancen im Beruf. Günstig, wenn man gerne mit Menschen arbeitet. Breite Einsicht in den Beruf durch die Einsätze in der Gastronomie. “

Preinfalk, Promenadenhof



» Auf das Zusammenhalten/arbeiten in der Gruppe. “ **Christina**



» Auf die verschiedenen Einsätze und interessanten Schulungen und Verkostungen. Man sammelt viel Erfahrungen und natürlich hat man viel Spaß daran. “

Petra

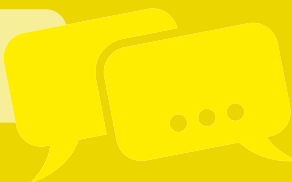
» Mich überzeugte die Anerkennung zu Koch/Restaurantfachfrau, die zusätzlichen Qualifikationen, sprich Caterer, Kaffeekenner, Jungsommelier, aber vor allem auch der praktische Unterricht. “

Julia

» Man lernt sehr viel und es ist hilfreich für die Zukunft. Für den weiteren Weg in der Gastronomie sehr empfehlenswert. “

Verena

» Die erlernte Selbständigkeit, die vielen Kontakte die man mit Gastrobetrieben hat und die tolle Gemeinschaft. “ **Katja**



Mehr Information:

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Andorf

Rathausstraße 16, 4770 Andorf, Tel. 0 77 66 / 30 88,

Fax 0 732 / 77 20 25 87 19, e-mail: lwbfs-andorf.post@ooe.gv.at,

www.ooe-fachschulen.at/andorf



GASTRO- MANAGEMENT



LWBFS ANDORF



GASTRO- MANAGEMENT



Im Service-orientierten kulinarischen Zweig Gastromanagement erwartest dich:

- eine vielseitige Grundausbildung für Service und Küche. Durch die fachliche und praktische Ausbildung von Fachkräften wirst du auf den Einstieg ins Berufsleben vorbereitet.
- Die unterrichtsbegleitende Praxis in gastgewerblichen Betrieben und bei gastgewerblichen Großveranstaltungen ermöglichen dir Einblicke ins Berufsleben.
- eine 12-wöchige Fremdpraxis in Gastronomiebetrieben komplettieren die Vorbereitung auf das Berufsleben

Das solltest du mitbringen:

- Kontaktfreudigkeit
- Ein gelegtes und sauberes Erscheinungsbild
- Menschliche Qualitäten besitzen, dazu zählen u.a. Höflichkeit, Ehrlichkeit, Kontaktfähigkeit, Menschenkenntnis, Belastbarkeit, Diskretion und Pünktlichkeit
- Hand- und Fingerfertigkeit
- Genauigkeit
- Selbständigkeit und Verlässlichkeit

Ausbildung:

- Neben der fundierten hauswirtschaftlichen Bildung werden in der 10. und 11. Schulstufe folgende Fachgegenstände unterrichtet:
- Fachliche Theorie (8/8 Einheiten): Ernährung und Warenkunde, Diätetik, Haushaltsmanagement, Tourismus und Betriebsorganisation, Fachsprache: Englisch und Französisch, Menü- und Speisenkunde, Nährwertberechnung, Getränkekunde und und Önologie
 - Fachpraxis (10/10 Einheiten): Küchenführung, Büroorganisation und Rechnungswesen, Service und Getränkekunde, im 3. Jhg. zusätzlich Floristik

Zusatzqualifikationen (wahlweise):

- Kaffeekenner
- Caterer
- Jungsomelière

Diese Wege stehen dir offen:

- Koch/Köchin und Restaurantfachfrau/mann:
Nach positivem Abschluss der 3-jährigen Fachschule/Schwerpunkt Gastromanagement und entsprechender praktischer Berufserfahrung - Antragstellung um ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung mit Vollendung des 18. Lebensjahres möglich
Die theoretische LAP (Lehrabschlussprüfung in der Berufsschule) ist mit positivem Abschluss der Fachschule erledigt.
- Berufsreifepfung
- Möglichkeit zum Übertritt in einen 3-jährigen Aufbaulehrgang mit Maturaabschluss
- Facharbeiter/in in der ländlichen Betriebs- und Hauswirtschaft

Institutionen, die mit uns zusammenarbeiten:

- Gastonomen aus der Region, wie z.B. Landgasthof Bauböck, Restaurant Lachinger, Landgasthaus Blaas, Gasthaus Oachkatzl, Loryhof, u.v.m.
- Promenadenhof Linz, Josef Linz, Forsthofgut Leogang, Leopold Wien, Hotel Paradiso Schallerbach, u.v.m.
- LAP-Ausbildung im Wifi Linz, Unabhängiges Kaffeeinstitut Wien, Aufbaulehrganganbieter: Bad Ischl, St. Wolfgang, Elmberg
- Brauerei Baumgartner, versch. Winzer wie z.B. Weingut Daschl, ...