

**feel<sup>®</sup>  
welcome!**

KARRIERE mit Lehre

# STOCK<sup>®</sup> *ausbildung*





v.l.n.r.: Daniel, David, Christine, Josef, Barbara, Alexander und Antonia STOCK

Wir sind die STOCK TEAM Player und wir haben eine ganz besondere Aufgabe – unseren Gästen einen coolen und fantastischen Urlaub bei uns im STOCK resort zu bescheren!

Wir sind Gastro-Lovers und Dienstleistungs-Junkies! Täglich kümmern wir uns mit viel Leidenschaft um unsere Gäste und wollen sie jedes Mal aufs Neue mit WOW-Erlebnissen überraschen.

100 % ehrlich und authentisch – so beschreibt man am besten unseren Gast und unsere Mitarbeiter. Wir geben viel Einsatz und Herzblut dafür, dass sich jeder Gast bei uns wie zuhause fühlt – wie in einem großen gemeinsamen Wohnzimmer!

Die nachfolgenden Seiten bieten einen Überblick über Lehrberufe im STOCK resort und wir würden uns freuen, auch Dich bald bei uns im Team begrüßen zu dürfen.

*Fam. Stock*

Familie Stock mit Team



# RESTAURANTFACHFRAU/-MANN (3 JAHRE)

## AUFGABEN

Im Lehrberuf Restaurantfachfrau/-mann lernen Jugendliche, ihre persönlichen Fähigkeiten im täglichen Kontakt mit den Gästen aus unterschiedlichsten Gesellschaftskreisen und verschiedensten Nationen einzusetzen. So verschieden die Gäste, so vielfältig ist auch der Aufgabenbereich: von der Beratung bei der Menü- und Getränkeauswahl über die Organisation von Banketts und Empfängen bis hin zum fachgerechten Servieren. Dabei auch auf die persönlichen Wünsche, Neigungen und Bedürfnisse des Gastes einzugehen, erfordert Aufmerksamkeit und Einfühlungsvermögen.



## BERUFSAUSBILDUNG

Dreijährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung. Der Beruf Restaurantfachfrau/-mann kann auch mit dem Beruf Koch/Köchin im vierjährigen Lehrberuf Gastronomiefachfrau/-mann erlernt werden.

## BERUFLICHE CHANCEN

Restaurantfachleute arbeiten vor allem in der gehobenen Hotellerie in Hotels und Restaurants. Weiterbildungs- und Spezialisierungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre genug. Einer Karriere - vom Spezialisten wie Sommelier, „Chef de Rang“ (Stationschef), Restaurantleiter/in bis hin zum Hotelmanager/in und Restaurantbesitzer/in – sind keine Grenzen gesetzt.

## PERSÖNLICHE FÄHIGKEITEN

Freundlichkeit und Aufmerksamkeit, Konzentrationsfähigkeit und Geschicklichkeit, Flexibilität und Belastbarkeit, angenehmes Auftreten und Taktgefühl, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeiten, Fremdsprachenkenntnisse.



# KOCH/KÖCHIN (3 JAHRE)

## AUFGABEN

Kochen ist eine Kunst, bei der die Kreativität der Köche jeden Tag aufs Neue gefordert ist. Bei der Erstellung der Speisekarte mit kreativen Gerichten und Menüvarianten kann der Fantasie freien Lauf gelassen werden. Die Speisekarte ist die Visitenkarte eines jeden Restaurants. Wurde auch der Geschmack des Gastes getroffen, hat der Koch/die Köchin einen wesentlichen Beitrag zum Erfolg des Restaurants geleistet. Aber auch das Arrangieren von Buffets und Banketten, der Einkauf der Lebensmittel, die Kalkulation und die Organisation des Küchenpersonals gehören zum Aufgabenbereich.



## BERUFSAUSBILDUNG

Dreijährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung. Der Beruf Koch/Köchin kann auch mit dem Beruf Restaurantfachmann/-frau im vierjährigen Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau erlernt werden.

## BERUFLICHE CHANCEN

Köchen steht in den unterschiedlichsten ausgerichteten gastgewerblichen Betrieben die „Küchentür“ offen. Spezialisierungsmöglichkeiten gibt es auf die verschiedensten Speisengruppen - Suppen und Gemüse (Potager), Saucen (Saucier), Braten (Rotisseur), Kalte Küche (Gardemanger), Eier- und Teiggerichte (Entremetier), Fisch (Poissonier) und Süßspeisen (Pâtissier). Eine fundierte Lehrlingsausbildung zum Koch ist gemeinsam mit der Bereitschaft zur Weiterbildung das Karrieresprungbrett: vom Sous-Chef, Küchenchef, F&B-Manager oder Inhaber eines eigenen Restaurants bis hin zum Haubenkoch und weltberühmten „Künstler“. Der Kreativität sind auch hier keine Grenzen gesetzt!

## PERSÖNLICHE FÄHIGKEITEN

Ausgeprägter Geschmackssinn, Kreativität und Fantasie, Organisationstalent, Flexibilität und Belastbarkeit, rasche Auffassungsgabe, Teamfähigkeit, Hygienebewusstsein.



# GASTRONOMIEFACHFRAU/MANN (4 JAHRE)

## AUFGABEN

Der Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau verbindet in idealer Weise die Bereiche Küche und Service. Dadurch kommt nicht nur die Kreativität und das Organisationstalent der Jugendlichen zum Einsatz, sondern auch die Kontaktfreudigkeit und Kommunikationsfähigkeit im Umgang mit den Gästen. Die Lehrlinge lernen schon in der Ausbildung, worauf es bei der Führung eines Gastgewerbebetriebes ankommt – auf ein perfektes Service und eine hervorragende, kreative Küche. Die Ausbildung zur Gastronomiefachkraft ist damit die ideale Basis für eine spätere Selbstständigkeit in der Hotellerie und Gastronomie.



## BERUFSBAUSBILDUNG

Vierjährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung. Der Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau ersetzt die bisherige Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau.

## BERUFLICHE CHANCEN

Gastronomiefachleute genießen die volle Anerkennung eines 4-jährigen Lehrberufes. Entscheidet man sich für eine weitergehende Ausbildung, stehen einem alle Wege offen – bis hin zur Berufsreifeprüfung, die einem – wie bei allen anderen Lehrberufen auch – den Weg zum Studium an der Fachhochschule oder Universität ebnet. Gastronomiefachkräfte sind als Allrounder in allen Hotel- und Gastgewerbebetrieben gefragt.

## PERSÖNLICHE FÄHIGKEITEN

Freundlichkeit und Aufmerksamkeit, angenehmes Auftreten, Kreativität und Fantasie, ausgeprägter Geschmackssinn, Flexibilität und Belastbarkeit, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Organisationstalent, Fremdsprachenkenntnisse.

# HOTEL- UND GASTGEBERBEASSISTENT/IN (3 JAHRE)

## AUFGABEN

Der/die Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in ist das Back- und Frontoffice in einer Person sowie in den ersten Monaten auch im Restaurantbereich mit dabei und ist damit am Funktionieren des gesamten Betriebes wesentlich beteiligt. An der Rezeption steht der direkte Kontakt mit den Gästen im Vordergrund: ein professioneller Empfang, Check-in und Check-out sowie Informationen und die Organisation von Freizeitprogrammen, Ausflügen, etc. Die Lehrlinge arbeiten auch eng mit Etage, Service und Küche zusammen.

## BERUFSAUSBILDUNG

Dreijährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung.

## BERUFLICHE CHANCEN

Hotel- und Gastgewerbeassistenten/innen arbeiten vor allem in Hotels. Der Kontakt zu Menschen aus aller Welt eröffnet den Hotel- und Gastgewerbeassistenten/innen ein interessantes Arbeitsumfeld mit beruflichen Möglichkeiten im In- und Ausland: Eine Karriere vom Chef-Rezeptionist bis hin zur Hoteldirektorin und der professionellen Führung eines eigenen Betriebs steht genauso wenig im Wege wie einem Job in Übersee in internationalen Hotelketten.

## PERSÖNLICHE FÄHIGKEITEN

Kaufmännisches Verständnis, Flexibilität und Belastbarkeit, Freundlichkeit und Kontaktfreudigkeit, sprachliche und mathematische Begabung, Kontaktfreudigkeit, Genauigkeit, Organisations- und Koordinationstalent, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit.



## LEHRE MIT MATURA (3,5 – 4 JAHRE)

Die Ausbildungsform Lehre mit Matura ermöglicht den Lehrabschluss und die Reifeprüfung (Matura). Die Lehre mit Matura ist gleichgestellt mit jeder anderen AHS- oder BHS-Matura, das heißt gleiche Studien- und Karrierechancen wie andere Maturanten.

### VORTEILE

- Traumberuf erlernen und gleichzeitig die Matura absolvieren
- Fundierte Ausbildung auf zwei Bildungswegen
- Zugang zu Universitäten und Fachhochschulen
- Beste Karrieremöglichkeit für die Zukunft
- Berufliche Aufstiegschancen
- Aneignung von besserem Allgemeinwissen und persönlichen Kompetenzen und damit eine breitere Einsatzmöglichkeit im Betrieb



### VORAUSSETZUNGEN

Motivation, Lust am Lernen, Durchhaltevermögen und Zuverlässigkeit, ein aufrechtes Lehrverhältnis bei Beginn der Schulausbildung unabhängig vom Einverständnis des Lehrbetriebes, Lehrstelle in Tirol, Absolvierung des Aufnahmeverfahrens, mindestens eine Maturaprüfung muss innerhalb der Lehrzeit (vor LAP) abgelegt werden, die restlichen Teilprüfungen können bis spätestens fünf Jahre nach der LAP abgelegt werden. (Mindestalter 19 Jahre)

Über die verschiedenen Varianten der Lehre mit Matura informieren wir gerne in unserem STOCK resort.







# STOCK TEAM LODGE

## EIN ZWEITES ZUHAUSE ZUM WOHLFÜHLEN

Die Zeit im Resort gehört voll und ganz dem Wohl der Gäste, die Freizeit ganz dem Team. In der STOCK Team Lodge werden die 5-Sterne-Mitarbeiter in einem stilvollen Zuhause mit Fitnessraum, Sauna, Infrarotkabine und Dachterrassen-Außenpool verwöhnt. Speziell für das Stock Team haben wir einen neuen Mitarbeiteressraum mit Buffet, Softdrinks, und cooler Einrichtung geschaffen.



STOCK TEAM LODGE



STOCK TEAM POOL



„GERÜCHTEKÜCHE“

# VORTEILE DER LEHRE IM STOCK

FAMILIENBETRIEB . **Ausgezeichneter Tiroler Lehrbetrieb**  
. ZUM VIERTEN MAL ARBEITGEBER DES JAHRES . Junges,  
motiviertes Team . **Tolle Möglichkeiten zur persönlichen  
und beruflichen Weiterentwicklung** . Referenzunternehmen  
. WÖCHENTLICHES MITARBEITERAKTIVITÄTENPROGRAMM .  
Verschiedene Vorteile und Rabatte mit der STOCK Team-Bonus-Card  
. **Einzigartige Team Lodge mit top ausgestatteten  
Zimmern und Wohnungen sowie Dachterrassenpool,  
Fitnessraum, Infrarotkabine, U. V. M. ...**



Romana Nill (Human Resources)

Du möchtest Teil unseres Teams werden? Kontaktiere uns einfach.  
Wir freuen uns auf dich – jederzeit und von ganzem Herzen!

Herzlichst,  
Familie STOCK mit dem gesamten STOCK-Team

**STOCK resort**  
A - 6292 Finkenberg 142  
Zillertal / Tirol

t +43 5285 6775 511  
bewerbung@stock.at  
**www.stock.at**

# STOCK<sup>®</sup> *teamspirit*

„Mit den Füßen am Boden,  
mit dem Kopf in den Visionen,  
mit den Händen am Werkzeug  
und mit dem Herzen  
bei den Menschen!“