



GASTRO &
CATERING

GASTRO-LEHRE NACH MEINEM GESCHMACK

Auch Lehre
mit Matura
möglich



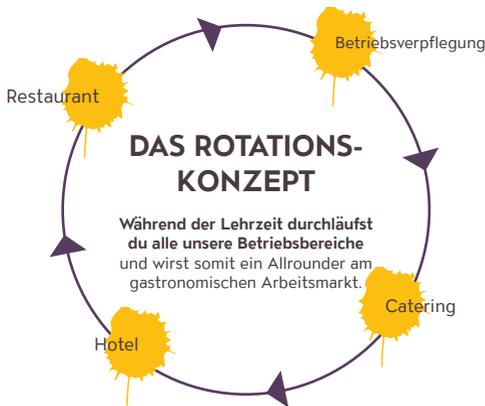
AUSBILDUNGEN ALS:
KOCH/KÖCHIN
RESTAURANTFACHKRAFT
GASTRONOMIEFACHKRAFT



www.goteamgo.at

INFOS ZUR LEHRE BEI GO

Wir wollen dich in deinem Lehrberuf bestmöglich auf deine Gastro-Karriere vorbereiten. Also worauf wartest du? Entdecke die GOodies bei uns sowie die Vielfalt der Gastronomie.



Top-GOodies: freie Verpflegung (Essen & Trinken), gratis Dienstkleidung, gratis Fitnesscenter, uvm.



Zusatzausbildungen: GO Academy, HeartBeat, Hotspots Chili Staff Club (Fachseminare, Persönlichkeitstraining, Team-building), uvm.



GO on Tour: eigenes Ausflugsprogramm für alle GO-Mitarbeiter:innen, sowie Lehrlingsausflug



Motivation: Teilnahme an Lehrlingswettbewerben, jährlicher GO-Praxistest (Lehrlinge kochen für AusbilderInnen)



Erfolgsprämien: bis zu € 300,- für gute schulische Leistungen und weitere Prämien für tolle Leistungen



Persönlicher "Pate/Buddy": ab dem 1. Tag



und vieles mehr

Genieße
coole Arbeitszeiten
und tolle
GOodies

AUSBILDUNG KOCH/KÖCHIN

WAS DU MACHST:

- **Planung & Kalkulation:** Speisepläne und Menüfolgen erstellen sowie die Menge der benötigten Zutaten berechnen und neue Rezepte kreieren.
- **Warenwirtschaft:** Einkauf bzw. Bestellung von Lebensmitteln planen und organisieren, annehmen und korrekt lagern.
- **Mise-en-place:** Arbeitsplatz und Zutaten vorbereiten sowie Arbeitsablauf organisieren.
- **Speisen zubereiten & anrichten:** Verschiedene Arbeitstechniken, Garmethoden, Arbeitsmittel und Geräte einsetzen.
- **Hygiene:** Qualität der Ware kontrollieren, Posten sauber halten, Geräte und Werkzeuge nach Gebrauch reinigen.

DEINE AUSBILDUNG:

- **Dauer der Lehre:** 3 Jahre
- **Berufsschule:** 10 Wochen/Lehrjahr in der Berufsschule Altminster/OÖ
- **Optional:** Lehre mit Matura





Auch Lehre
mit Matura
möglich

AUSBILDUNG RESTAURANTFACHFRAU/- MANN

WAS DU MACHST:

- **GastgeberIn:** Tischreservierungen und Vorbestellungen entgegennehmen, Betreuung sowie Beratung der Gäste, individuelle Wünsche berücksichtigen, Bestellungen aufnehmen, Servieren der Speisen und Getränke sowie verschiedene Arbeitstechniken (Tranchieren, Flambieren, ...) anwenden.
- **Mise-en-place:** Eindecken von Tischen, Vorbereitung des Arbeitsplatzes sowie Arbeitsablauf organisieren und Speise- und Getränkekarten zusammenstellen.
- **Warenwirtschaft:** Lagerbestände kontrollieren, auffüllen und nachbestellen, sowie Tagesumsätze abrechnen.
- **Veranstaltungen:** Hochzeiten, Banketts sowie andere Events vorbereiten und betreuen.

DEINE AUSBILDUNG:

- **Dauer der Lehre:** 3 Jahre
- **Berufsschule:** 10 Wochen/Lehrjahr in der Berufsschule Altmünster/OÖ
- **Optional:** Lehre mit Matura

AUSBILDUNG GASTRONOMIEFACH- FRAU/-MANN

... weil uns
Nachwuchs
besonders am
Herzen liegt.

WAS DU MACHST:

- **Kombination:** Du vernetzt beide Ausbildungen (Restaurantfachfrau/-mann und Koch/Köchin) miteinander.
- **AllrounderIn:** Entscheide nach deiner Lehre in welche Richtung es dich am gastronomischen Arbeitsmarkt ziehen wird.

DEINE AUSBILDUNG:

- **Dauer der Lehre:** 4 Jahre
- **Berufsschule:** 10 Wochen/Lehrjahr in der Berufsschule Altmünster/OÖ
- **Optional:** Lehre mit Matura



STARTE DEINE GASTRO-AUSBILDUNG:

Details und Bewerbung auf
www.goteamgo.at

Oder persönlich per E-Mail
an jobs@go-gastro.at

... WEIL GASTRO AUCH ANDERS GEHT

Jetzt
bewerben

SO WIRST DU GASTRO-PROFI:

- 1 Online bewerben auf jobs.go-gastro.at
- 2 Persönliches Kennenlernen
- 3 Zwei Schnuppertage im Unternehmen
- 4 bei erfolgreicher Zusage:
HERZLICH WILLKOMMEN

GO Gastro & Catering

Europaplatz 1a, 4020 Linz | Tel.: +43 732 6596 22759 |

E-Mail: jobs@go-gastro.at | www.go-gastro.at