



Ein Partner von



# Deine Koch-Lehre im Familienhotel Post und Villa Postillion am See am Millstätter See





**Es freut uns, dass du Dich für eine Lehre bei uns im Familienhotel Post und Villa Postillion am See am Millstätter See interessiert. Damit du gleich eine bessere Vorstellung über Deine mögliche zukünftige berufliche Familie, das Umfeld und den Lehrablauf hast, schicken wir dir erste hilfreiche Infos.**

### **Familie Sichrowsky und unser engagiertes Team**

#### **Übers Haus, unser Team und unsere Familie**

Familienhotel Post und Villa Postillion am See - 2 Häuser 1 besonderes Team

Seit vielen Generationen führen wir unsere beiden renommierten \*\*\*\*Hotelbetriebe. 10-11 Monate im Jahr in Millstatt am See mit viel Liebe, Herzblut und langjährigen Mitarbeitern aus der Region. Der eine oder andere Mitarbeiter ist schon seit über 30 Jahren bei uns, viele länger als 10 Jahre. Diese besondere und vertrauensvolle Atmosphäre ist uns heilig und wird von uns stark gefördert. Arbeit bei uns soll Freude machen! Dies schätzen natürlich auch unsere Gäste. Schaut doch auf unsere Bewertungen.

#### **Unsere Mission**

Mit Hilfsbereitschaft, Wertschätzung und Tradition ein familiäres Umfeld für Gäste und Mitarbeiter, herzliches Service und besondere See & Berg Momente schaffen.

#### **Unsere Vision**

Einmal Post immer Post, passender Urlaub für jeden Lebensabschnitt

#### **Über den Ort Millstatt am See**

Der Ort Millstatt liegt auf einer sonnigen Halbinsel im Millstätter See mit viel See und Berg. Unser kleiner historischer Ort hat allerlei zu bieten. Viele Sportmöglichkeiten im Sommer und Winter, einige nette Lokale, ein Kino, Boot und Radverleih, Pump-Track, Wasserski und Skigebiete, und natürlich wichtige Infrastruktur wie Geschäfte, Ärzte, Apotheke, öffentliche Verkehrsmittel,..

#### **Eine Lehre bei uns hat viele Vorteile**

- 1 Lehre in 2 Häusern: Familienhotel Post (Schwerpunkt Familie) und Villa Postillion am See (Schwerpunkt Wellness)
- Herzliches Team mit vielen langjährigen Mitarbeitern
- Regelmäßige Schulungen
- MHK-Mitarbeiter Card mit zahlreichen Boni und Vergünstigungen
- Team Aktivitäten (Radtouren, Ringofahren, Fischfahrten, Yoga, Altausflug,...)
- Prämie bei gutem Erfolg in der Schule und Betrieb

#### **Was erwartet dich bei uns**

- Strukturiertes Lehraufbau mit persönlichem Lehrplan pro Halbjahr
- Gute Mischung zwischen professionalem Arbeiten und familiärer Atmosphäre
- Viel Erfahrung und Tipps von unserem Team und unseren 4 Lehrlingsausbildnern.



## Team Haus- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung

In unmittelbarer Nähe zu unseren beiden Betrieben befindet sich unser Team-Haus. Einzel und Doppelzimmer, schnelles Internet und Zentralheizung, Kühlschrank, Teekoher,.... Nikoletta und Inna haben immer wieder neue Ideen wie sie unser Team mit neuen Annehmlichkeiten im Zimmer überraschen können.

### Wissenswertes:

Die Lehrzeit beträgt 3 Jahre ohne Matura bzw. 4 Jahre mit Matura. Etwa 20% der Ausbildungszeit (ca. 2,5 Monate pro Jahr) erfolgen in der Berufsschule Villach Der Abschluss erfolgt mit der LAP (Lehrabschluss-Prüfung). Die Arbeitszeit im Betrieb beträgt pro Woche 40 Stunden aufgeteilt auf jeweils 8 Stunden bei 5 Arbeitstagen.

### Die nächsten Schritte

1. Gemeinsames Treffen zum Kennenlernen (gerne mit oder ohne Vertrauensperson)
2. Einladung zum Schnuppern oder gleich Entscheidung für einen Lehrbeginn
3. Die Lehre wird bei der Wirtschaftskammer angemeldet und der übermittelte Lehrvertrag wird von uns und dir unterschrieben
4. Ca. 1 Woche vor Lehrbeginn übermitteln wir dir erste hilfreiche Handbücher zum Einlesen.
5. 1. Tag in der Arbeit mit Einführung und Erstellung des persönlichen Lehrplans im Betrieb, Übergabe der Lehrmappe.

Schnuppern: 1 Tag im Familienhotel Post + 1 Tag in der Villa Postillion am See + 1 Tag als Gast

Haben wir Dein Interesse geweckt und würdest dich auf ein Kennenlernen freuen oder hast du Fragen

Ruf uns einfach an +43-4766-2108 oder schreib uns [office@familienhotelpost.com](mailto:office@familienhotelpost.com)

Mehr Mitarbeiter-Infos und Impressionen gibt es noch auf

<https://www.familienhotelpost.com/de/service-infos/jobs-karriere/>

und zum Haus kennenlernen besuche

<https://www.familienhotelpost.com/>

<https://www.villa-postillion.at/>





## Unsere Auszeichnungen

	<p><b>Slow Food Kärnten</b></p> <p>Verantwortung für bewusstes Genießen und nachhaltige Lebensmittel aus der Region. Die biologische und geschmackliche Vielfalt soll bewahrt und gefördert werden. Seit vielen Jahren arbeiten wir eng mit unseren regionalen Lieferanten zusammen. Wir sind stolz Mitglied bei Slow Food Kärnten zu sein.</p>
	<p><b>Relax Guide SPA-AWARD</b></p> <p>Unsere Villa Postillion am See wurde vom bekannten Relax Guide mit dem SPA Award und einer Lilie ausgezeichnet. Über 2400 Hotels werden im deutschsprachigen Raum getestet und unser Haus gehört zu den besten 20%.</p>
	<p><b>Innovationspreis Kärnten und Österreich</b></p> <p>Unsere Netzfischerei führen wir als K.u.K. Hoffischer stolz auf traditionelle Methode als Reinankenwirt weiter. Dafür haben wir den Innovationspreis des Landes Kärnten sowie den 3. Platz in Österreich belegt.</p>
	<p><b>Österreichisches Wandergütesiegel</b></p> <p>Als einer der wenigen Kärntner Hotels wurden wir mit dem österreichischen Wandergütesiegel ausgezeichnet.</p>
	<p><b>TV-Stationen &amp; Journalisten</b></p> <p>Unsere Netzfischerei und unsere Küche mit seinen frischen Reinanken-Gerichten ist schon was Besonderes. Wir sind stolz darauf, dass wir ARD, SAT1, ORF und sogar internationale TV-Stationen und zahlreiche namhafte Journalisten bereits bei uns zu Gast hatten.</p>



### **Lehre zum Koch/Köchin im Familienhotel Post und Villa Postillion am See**

Tagelang Zwiebel- und Erdäpfelschälen nicht bei uns! Die Ausbildung zu einem guten Koch verlangt natürlich auch das aber noch viele andere Fertigkeiten. Kreativität, Gespür und Liebe für Lebensmittel, Interesse an regionalen Produkten und Lieferanten, eine große Prise Experimentierfreude und vor allem viel Teamgeist. Mit Patrick haben wir einen Küchenchef der nicht nur in sehr renommierten Häusern gearbeitet hat, sondern diese Eigenschaften mit Überzeugung vorlebt und sein Wissen gerne weitergibt. Als Slow-Food Betrieb haben wir uns ganz der regionalen Küche verschrieben. Gut, Sauber und fair.

	1 Halbjahr	2 Halbjahr	3 Halbjahr	4 Halbjahr	5 Halbjahr	6 Halbjahr
<b>Betriebliches Umfeld</b>	Überblick über die Tourismusbranche, betriebliches Leistungsangebot, angebrachte verbale/nonverbale Kommunikation (persönlich, telefonisch, schriftlich)					
<b>Sicheres, hyg., nachhaltiges Arbeiten</b>	Sicherheit und ergonomisches Arbeiten, betriebliche Gesundheits- und Hygienevorgaben, HACCP Richtlinien, Schonung von Ressourcen und Umwelt, Allergene und Nahrungsmittelinhaltsstoffe, Slow Food					
<b>Mise en place</b>	Lebensmittel für die Posten aufteilen  Buffets nachfüllen				Tagesanforderungen Fassungslisten  Qualitätskriterien	Vorbereitung zur LAP
<b>Lebensmittelverarbeitung</b>	Rezepte lesen Maß und Gewicht Salat, Obst, Gemüse Div. Schneidetechniken	Salate, Dressing, Marinaden Suppen nach Rezept	Fleisch, Pasteten, Terrinen, Teige, Cremes,	Saucen & Süßes	Suppen Fisch  Konservierung, Speisen verfeinern	Vorbereitung zur LAP
<b>Speisen Zusammenstellung</b>	Internat. Speisenfolge		Saisonale Produkte Gästeperberatung Fachgericht Käseplatte	Geschmackskunde	Speisen/ Mengenkalkulation  Allergien	Vorbereitung zur LAP
<b>Speisen-Ausgabe</b>	Suppen, Salate, Beilagen anrichten Buffet- Auf und Abbau	Speisen auf Tellern anrichten und kontrollieren	Einfaches Front-Cooking vor Gästen	Kreative Gestaltung des Buffets		
<b>Warenwirtschaft Abrechnung &amp; Organisation</b>			Bestand an Lebensmitteln erfassen	Bestellte Ware kontrollieren/Entgegennehmen Lagerung	Vorarbeiten für Bestellungen, Bestellungen und Mengen selbständig planen	
<b>Meine persönliche Entwicklung</b>		Sicheres Auftreten	Richtig mit Kritik umgehen		Selbstorganisation	