



DEINE LEHRE

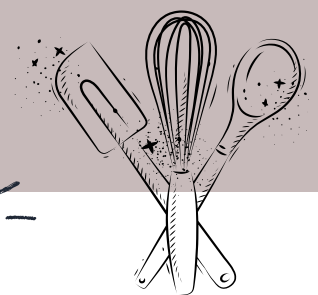
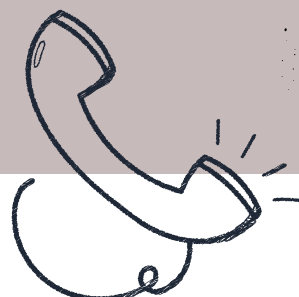
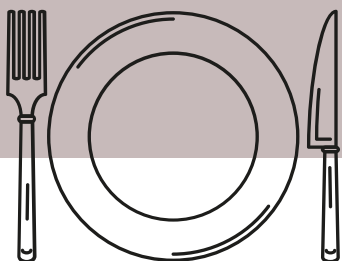
im Tourismus

Du liebst den frischen Duft von gutem Essen. Du bist kreativ! Du suchst die Herausforderung und freust dich auf eine abwechslungsreiche Arbeit. Du bist eine Frohnatur und teilst dein lächeln gerne mit anderen Menschen. Du liebst neue Aufgaben. Fade Jobs langweilen dich und Du willst dich laufend weiterbilden!?

Wir arbeiten dort wo andere eine schöne Zeit - ihren Urlaub - verbringen. Also sind wir von fröhlichen Menschen mit positiven Gedanken umgeben. Wir arbeiten in einem tollen Haus mit neuester Ausstattung, Wellnessbereich, Fitnessraum und Rundum-Versorgung (Essen und Trinken inkludiert). Das passt zu dir? Dann bist Du genau richtig im Tourismus!

SÜD
STEIERMARK

Bewirb dich!



MEHR INFOS!

www.ratscher-landhaus.at/karriere

ENTDECKE DAS Ratscher Landhaus

Hotel



• Ein familiengeführtes Hotel mit 42 Zimmern umgeben von Weinbergen. Ein Wellnessbereich mit Saunen, Ruheräumen und 2 Pools ergänzen das Hotel!

• ganzjährig geöffnet - Betriebsurlaub Mitte Dezember bis Mitte Jänner
• Weihnachten und Silvester Frei

Restaurant



• Unser Frühstück wird täglich ab 8.00 Uhr für unsere Hotelgäste und auch externe Gäste serviert. Es gibt ein großes Frühstücksbuffet mit über 150 regionalen Produkten.

• Am Nachmittag ist unsere Lounge von 13:00-16:00 mit einer kleinen Karte geöffnet.

• Abends servieren wir ein 4 Gänge Menü ab 18.00 Uhr.

Kaffeehaus + Weinbar



• Ab 13.00 Uhr gibt es nachmittags Kaffee und hausgemachte Mehlspeisen aus unserer Patisserie.

• Ab 17.00 Uhr wird das Kaffeehaus zur Weinbar, in der mehr als 30 offene Weine und kleine Snacks serviert werden.



Ausbildung: Warum bilden wir aus?

Wir bilden schon seit vielen Jahren junge Menschen mit unserer Leidenschaft zur Gastronomie aus. Zur Zeit befinden sich

6 Lehrlinge bei uns in der Ausbildung.

- Wir haben über 25 Jahre Erfahrung in der Gastronomie.
- Wir leben und lieben unsere Arbeit!
- Wir glauben an die Jugend und an ihre Zukunft mit Lehre!
- Unsere Führungskräfte verfügen über nationale und internationale Praxiserfahrung in der gehobenen Gastronomie.
- Michaela Muster, die Chefin selbst war Service-Vizeweltmeisterin 1999 bei den World Skills und wir haben bereits selbst einen Goldmedaillengewinner im Service ausgebildet!
- Unsere #weinspinner teilen mit Liebe und Leidenschaft ihr Wissen über Wein.

WER SIND WIR?



ADRESSE:



Wein & Well-Being Hotel****
in der Südsteiermark



Ottenberg 35, 8461 Ehrenhausen



+43 3453 23130

www.ratscher-landhaus.at



DEINE VORTEILE IM Ratscher Landhaus

DEINE MITARBEITERVORTEILE



Essen + Trinken

- Kostenlose Verpflegung und Getränke an der eigenen Saftbar und Kaffeemaschine (im Wert von mind. 300 Euro im Monat)
- Es wird jeden Tag für dich gekocht



Wellness

- 1 Mal im Monat kostenlose Nutzung unserer Oberwasser-Massageliege
- kostenlose Nutzung des Fitnessraums zu den regulären Öffnungszeiten
- kostenlose Nutzung der Pools zu den regulären Öffnungszeiten
- kostenlose Nutzung der Sauna am Abend nach Voranmeldung
- 50% Rabatt auf Massagen und Wellnessbehandlungen



Hotelübernachtung

- 1 Mal im Jahr gratis Testschlafen inkl. Halbpension (deine Begleitperson zahlt 50%)
- 15% Rabatt in allen Kooperationshotels vom Feinsten in Europa (www.hotelsvomfeinsten.com)



Ausflüge und Wanderungen

- 2 Mal im Jahr Mitarbeiterausflug (Frühjahr und Herbst)



Weiterbildung

- Wir zählen zu den ausgezeichneten Lehrbetrieben, somit gibt es zahlreiche Kurse und Weiterbildungsmöglichkeiten aufgrund dieser Kooperation
- Teambuilding-Seminare
- interne Schulungen im Jahresverlauf

Lehrlings-Erfolge:

- 2022 - Goldmedaille bei den Junior Skills Austria - Lukas Verwüster
- 2024 - 1. Platz Restaurantservice bei den Juniorskills Steiermark - Eva Ferk
- 2024 - 2. Platz Restaurantservice bei den Juniorskills Steiermark - Lisa Cernko



AUSBILDUNG

Ratscher Landhaus

WELCHE BERUFE BILDEN WIR AUS?



Hotel- und Restaurantfachkraft (all genders)

4 Jahre Lehrzeit

Kurz gesagt: die perfekte Kombi - 2 Berufe
Gästekbetreuung und Anderen ein Lächeln ins
Gesicht zaubern - Gäste empfangen - Zimmer
verkaufen - Kreativ sein- telefonieren - servieren -
bei einzigartigen Events dabei sein



Koch (all genders)

3 Jahre Lehrzeit

Kurz gesagt:
perfekt kochen lernen in einer Küche mit
Geräten, die auf dem neuesten Stand der
Technik sind - mit Lebensmittel Anderen eine
Freude machen - kreative und genussvolle
Gerichte zubereiten



Restaurantfachkraft (all genders)

3 Jahre Lehrzeit

Kurz gesagt: Du wirst zum perfekten Gastgeber mit
Charme. Servieren und sich mit Essen auskennen -
Weinwissen erlernen
Gästekbetreuung



Money, money, money

Money, money, money

1. Lehrjahr - 925 brutto
2. Lehrjahr - 1035 brutto
3. Lehrjahr - 1215 brutto
4. Lehrjahr - 1305 brutto

2 x im Jahr Sonderzahlungen

+ Erfolgsprämien bei erfolgreich abgeschlossenen
Berufschulbesuchen und bei der Lehrabschlussprüfung

+ Trinkgeld

+ Internatskosten werden für dich bezahlt

+ diverse Prämiensysteme

2,5 Monate Berufschulbesuch in Bad Gleichenberg - du wirst für den
Schulbesuch bezahlt!

5 Wochen Urlaub (davon 1 Woche im Sommer fix)

Mehr Infos!



Ansprechperson: Mirijam Anzengruber
03453 23130

Bewerbung an:
jobs@ratscher-landhaus.at
Wir laden dich auf einen
Schnuppertag ein!

