

Fotos: Stiegl



Die Lehrlinge bei Stiegl sollen Spaß am Lernen haben. So lautet die Prämisse der größten Privatbrauerei Österreichs.



77

Die Ausbildung und Förderung von Berufseinsteigern liegt uns bei Stiegl besonders am Herzen. Die Stiegl-Brauwelt ist mit ihrer gastronomischen Vielfalt der ideale Ort für eine abwechslungsreiche Ausbildung.

Mag. Andrea Auer, Stiegl-Personalleiterin

Wer in der Stiegl-Brauwelt lernt, hat Freude am Beruf und tolle Zukunftsaussichten

Die Stiege zum Erfolg

Die Stiegl-Brauwelt gehört zu den spannendsten Attraktionen Salzburgs und bietet den Gästen unzählige Möglichkeiten, Österreichs beliebtes Bier mit allen Sinnen zu entdecken. Mit ihrer gastronomischen Vielfalt ist sie aber auch der ideale Ort für eine abwechslungsreiche Ausbildung.

Als Koch/Köchin lernen junge Menschen die Zubereitung von verschiedensten Speisen – von traditioneller Hausmannskost bis hin zu ganz besonderen Gerichten. Mit perfekter Beratung und bestem Service machen junge Menschen als Restaurantfachmann/-frau den Aufenthalt der Stiegl-Brauwelt-Gäste zu einem besonderen Erlebnis.



Foto: Wildbild

Auch am Stiegl-Gut Wildshut in St. Pantaleon können die Lehrlinge wertvolle Erfahrung sammeln. Hier stehen Regionalität und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt.

Für das Engagement und das innovative Ausbildungsprogramm wurde Stiegl kürzlich von der Wirtschaftskammer Salzburg mit dem Gütesiegel „Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb“ adelt. Das freut die Stiegl-Geschäftsführung besonders, denn Lehrlinge sind

➤ Stiegl-Brauwelt, Bräuhausstraße 9, 5020 Salzburg
Anspruchspartner: Mag. Alexander Pertele, Tel. 050 1492-1293, alexander.pertele@stiegl.at ● www.brauwelt.at

die Rohdiamanten, die einfühlsam geschliffen werden. Und das nicht allein in der Stiegl-Brauwelt in Salzburg, sondern auch am Stiegl-Gut Wildshut, dem 1. Biergut Österreichs. Hier wird die Firmenphilosophie erlebbar gemacht, Dinge wie Regionalität, die Bedeutung bester Rohstoffe, Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft werden hier vermittelt, weshalb alle Lehrlinge auch dort Erfahrung sammeln dürfen.

Aktuell bildet die Stiegl-Brauwelt sieben Lehrlinge in der Gastronomie aus. Zu Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau sowie Gastronomiefachmann/-frau.

Darüber hinaus lernen weitere neun Lehrlinge bei Stiegl Betriebslogistik, Bürofachmann/-frau sowie IT-Technologie.



LEHRBERUFE

KOCH/KÖCHIN

➤ Die Lehre zum Koch oder zur Köchin bringt alle kulinarischen Facetten näher. Riechen und schmecken, kochen und kosten. Die Sinne für eine Zukunft mit Biss werden geschärft. Mit dieser Lehre startet man ins Zentrum jedes Gastronomie- und Hotelbetriebes – in der Küche. Zusatzausbildungen machen diesen Beruf dann noch interessanter und aussichtsreicher. So kann man sich entscheiden Spezialist zu werden für Suppen und Gemüse (Potager), Saucen (Saucier), Braten (Rotisseur), Kalte Küche (Gardemanger), Eier- und Teiggerichte (Entremetier), Fisch (Poisonnier) oder Süßspeisen (Pâtissier). Die Arbeit kann an den schönsten Orten stattfinden – auf einem Luxuskreuzfahrtschiff oder in **der 5-Sterne-Hotel**. Alles geht!

STAUANTFACHMANN/-FRAU

➤ Der Beruf Koch/Köchin kann auch gleichzeitig mit dem Beruf Restaurantfachmann/-frau in einer 4-jährigen Lehrzeit gekoppelt werden.