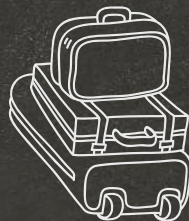


JOB MIT AUSSICHT

NIMM DEIN GLÜCK
SELBST IN DIE HAND



DEINE JOBS MIT AUSSICHT



DU BIST AUF DER SUCHE NACH EINEM ZUKUNFTSSICHEREN LEHRBERUF?

Dein Job mit Aussicht wartet schon auf dich. Ganz egal, ob du die Welt sehen, in deiner Region arbeiten oder dich in einem bestimmten Feld spezialisieren willst. Bei den vielfältigen Möglichkeiten findest du bestimmt einen Beruf, der zu dir passt.



Seite 4

**KOCH/
KÖCHIN**

Seite 5

**FACHKRAFT FÜR
VEGETARISCHE
KULINARIK**

Seite 6

**RESTAURANT-
FACHMANN/-
FRAU**

Seite 7

**HOTEL- UND
GASTGEWERBE-
ASSISTENT/IN**

Seite 8

**HOTELKAUF-
MANN/-FRAU**

Seite 9

**SYSTEM-
GASTRONOMIE-
FACHMANN/-FRAU**

Seite 10

**GASTRONOMIE -
FACHMANN/-
FRAU**

Seite 11

**HOTEL- UND
RESTAURANT-
FACHMANN/-FRAU**



KOCH/KÖCHIN

DAUER: 3 Jahre

AUFGABE:

Organisation & Zubereitung von Speisen

AUFSTIEGSCHANCEN:

Küchenmeister/in, Pâtissier/Pâtissière, Sous-Chef/in, F&B-Manager/in usw.

DAS REZEPT

FÜR MEINE KARRIERE!

Alle lieben deine Kochkünste? Dann ist die Ausbildung zum Koch/zur Köchin genau dein Ding! Hier lernst du alles: Riechen, Schmecken, Kochen und Kosten. Du wirst ein Organisationstalent, arrangierst Buffets und erledigst Einkäufe. Küche ist nicht gleich Küche – es gibt viele verschiedene Möglichkeiten. Mit Zusatzkursen kannst du dich spezialisieren, z. B. auf Fleisch, Fisch, vegetarische/vegane Küche oder Süßspeisen.



Mehr Infos zum
Lehrberuf Koch/Köchin



Kombiniere als Gastronomiefachkraft in 4 Jahren die Lehrberufe Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau in einer Ausbildung. Das öffnet dir alle Türen in der Gastronomie!

FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARIK

NEU



VEGETARISCH

INSPIRIERT,

FÜR DIE KÜCHE

MOTIVIERT!



Du liebst gutes Essen und willst zeigen, dass Gemüse weit mehr ist als eine Beilage? Dann starte deine Karriere in der vegetarischen Küche!

Hast du eine Leidenschaft fürs vegetarisch-vegane Kochen? Dann ist die Ausbildung zur Fachkraft für vegetarische Kulinarik genau das Richtige für dich! Hier lernst du, wie man vegetarische und vegane Gerichte zubereitet, Zutaten richtig auswählt und lagert. Du zauberst kreative Gerichte von Vorspeisen bis zur Nachspeise. Deine Kochkünste begeistern alle!

DAUER: 3 Jahre

AUFGABE:

Organisation & Zubereitung von vegetarischen Speisen

AUFSTIEGSCHANCEN:

Sous-Chef/in für vegetarische Speisen, Pâtissier/Pâtissière



Mehr Infos zum Lehrberuf
Fachkraft für vegetarische Kulinarik



RESTAURANTFACHMANN/-FRAU



MEINE LEHRE BRINGT'S!



Kombiniere als Gastronomiefachkraft in 4 Jahren die Lehrberufe Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau in einer Ausbildung. Das öffnet dir alle Türen in der Gastronomie!

Träumst du davon, Gastgeber/in zu sein? In 3 Jahren schulst du deine Menschenkenntnis, lernst Servieren, Organisieren und vieles mehr. Nach der Lehre stehen dir viele Möglichkeiten offen: Restaurants, Hotels, Gasthäuser oder Bars suchen immer Leute wie dich. Du kannst dich weiterbilden und spezialisieren, zum Beispiel auf Weinkunde als Sommelier/Sommelière oder du wirst Barkeeper/in in den angesagtesten Städten der Welt.

DAUER: 3 Jahre

AUFGABE:
Gästeberatung, Speise-/Getränkesservice

AUFSTIEGSCHANCEN:
Restaurantleiter/in, F&B-Manager/in, Abteilungsleiter/in, Barchef/in usw.



Mehr Infos zum Lehrberuf
Restaurantfachmann/-frau

HOTEL- UND GASTGEWERBEASSISTENT/IN



DAUER: 3 Jahre

AUFGABE:
Back- und Frontoffice, Gästeinformation

AUFSTIEGSCHANCEN:
Direktion, Bankett, Events & Marketing, Rezeptionsleiter/in, Empfangschef/in usw.

DIE WELT

GEHÖRT MIR!

Liebst du es, bei Urlauben die Reiseleitung zu spielen? Dann ist die Ausbildung zum/zur Hotel- und Gastgewerbeassistent/in die Empfehlung für dich! In 3 Jahren lernst du alles über Check-in, Check-out, Gäste betreuen und Bürotätigkeiten. Du arbeitest eng mit Service, Küche und Etage zusammen. Ob im Hotel, Feriencenter oder auf einem Kreuzfahrtschiff: Dir stehen weltweit spannende Jobmöglichkeiten offen. Wo wird deine Reise hingehen?



Mehr Infos zum Lehrberuf
Hotel- und Gastgewerbeassistent/in



Tourismus ist interessant und vielfältig. Hier lernst du unterschiedliche Bereiche kennen. Mit diesem Beruf hast du dann zahlreiche Möglichkeiten für deine weitere Karriere!



HOTEL- KAUFMANN/-FRAU



DAUER: 3 Jahre

AUFGABE:

Gästekbetreuung, Hotelorganisation

AUFSTIEGSCHANCEN:

Chef-Rezeptionist/in, Bereichsleiter/in,
Personalleiter/in, Direktor/in usw.

DIE WELT LIEGT
MIR ZU FÜßEN!



Liebst du Organisieren, Rechnen, Genauigkeit und Sprachen? Dann könnte diese Ausbildung genau das Richtige für dich sein! Du empfangst und betreust Gäste, sorgst im Team für einen reibungslosen Betrieb und lernst in 3 Jahren alles über den Geschäftsablauf eines Hotels. Du arbeitest an der Rezeption, im Büro, Marketing, Einkauf und Personalwesen. Zudem kümmerst du dich um Online-Buchungssysteme. Hotelkaufleute sind immer am Puls der Zeit!



Mehr Infos zum Lehrberuf
Hotelkaufmann/-frau



Überlege mal! In einem Hotel fallen viele organisatorische Tätigkeiten an. Das klingt doch spannend, oder? Mit einem Praktikum kannst du den Beruf noch besser kennenlernen.

SYSTEM- GASTRONOMIE- FACHMANN/-FRAU



ICH MACH KARRIERE
MIT SYSTEM!



Besuch doch einmal verschiedene Restaurants! Schau dir an, welche Tätigkeiten es dort gibt und wie die Lehrlinge dort arbeiten. So hast du schon einen ersten Eindruck.

Liebst du die Abwechslung? Dann ist diese Ausbildung perfekt für dich! Du nimmst Bestellungen auf, bereitest Essen zu, servierst und kassierst. Hygienestandards einhalten und Lieferungen kontrollieren gehören auch dazu. In deiner 3-jährigen Ausbildung lernst du alles rund um Qualität und Service. Ob Fastfood, Kantine oder Erlebnissgastronomie – du bist überall gefragt! Es warten Aufstiegschancen und Top-Positionen auf dich!

DAUER: 3 Jahre

AUFGABE:

Service, Kassa, Getränke-/Speisenzubereitung

AUFSTIEGSCHANCEN:

Abteilungsleiter/in, Qualitätsmanager/in,
Assistent/in d. Geschäftsleitung, Filialleiter/in



Mehr Infos zum Lehrberuf
Systemgastronomiefachmann/-frau



GASTRONOMIE - FACHMANN/-FRAU

DAUER: 4 Jahre

AUFGABE:

Speise-/Getränkesservice, Vor- und Zubereitung von Speisen

AUFSTIEGSCHANCEN:

Küchenmeister/in, Restaurantleiter/in

MEINE SAISON

IST ERÖFFNET!



Bist du ein Multitalent, das überall anpacken kann? Dann ist diese 4-jährige Lehre perfekt für dich! Sie kombiniert die zwei Berufe Koch/ Köchin und Restaurantfachmann/-frau. Du lernst Speisen zuzubereiten, Menüs zu erstellen und Gäste zu betreuen, von der Bestellannahme bis zum Kassieren. So wirst du vom Multitalent zum Supertalent! Gastronomiefachleute sind weltweit gefragt, ob in Hotels, Ferienzentren oder auf Kreuzfahrtschiffen.

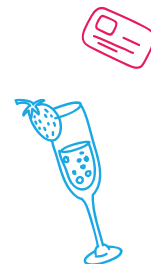


Mehr Infos zum Lehrberuf
Gastronomiefachmann/-frau

Hier hast du mit 4 Jahren Lehrzeit die doppelten Chancen. Du erlernst zwei Berufe und kannst in viele verschiedene Positionen im Tourismus einsteigen.



HOTEL- UND RESTAURANT- FACHMANN/-FRAU



EINE AUSBILDUNG GANZ
NACH MEINEM GESCHMACK!



Dieser Lehrberuf ist sehr beliebt. Du arbeitest mit Gästen im Service, aber auch an der Rezeption und lernst so ganz unterschiedliche Abteilungen im Hotel kennen.

Du liebst den Überblick und die Abwechslung? Du willst dort sein, wo etwas los ist? Du bist der/die perfekte Gastgeber/in? Hotel- und Restaurantfachleute beraten Gäste an der Rezeption und im Service. Du informierst, erfüllst Wünsche und wirst zur beliebtesten Ansprechperson für die Gäste und Kolleg/innen. Dieser Beruf kombiniert die zwei Berufe Hotelkaufmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau – ideal für Multitalente!

DAUER: 4 Jahre

AUFGABE:

Gästebetreuung, Speise-/Getränkesservice

AUFSTIEGSCHANCEN:

Rezeptionsleiter/in, Events & Marketing, Restaurantleiter/in, F&B Manager/in usw.



Mehr Infos zum Lehrberuf
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau

WELCHER LEHRBERUF PASST ZU MIR?



Hier findest du eine Übersicht aller
LEHRBERUFE IM TOURISMUS



LEHRBERUF	KOCH / KÖCHIN KOE	FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARIK FVK	RESTAURANT FACHMANN/-FRAU RFK	HOTEL- UND GAST- GEWERBEASSISTENT/IN HGA	HOTELKAUFMANN/-FRAU HKMF	SYSTEMGASTRONOMIE- FACHMANN/-FRAU SYS	GASTRONOMIE- FACHMANN/-FRAU GFK	HOTEL- UND RESTAURANT- FACHMANN/-FRAU HRFK
DAUER	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	4 Jahre	4 Jahre
VORAUSSETZUNGEN	Kreativität, Interesse an Lebensmitteln, Gewürzen & Kräutern, ausgezeichneter Geschmacks- und Geruchssinn, starke Nerven, gutes Stehvermögen, Teamfähigkeit, Organisationstalent	Ausgezeichneter Geschmacks- und Geruchssinn, Teamfähigkeit, Interesse an vegetarischen Lebensmitteln, Organisationstalent, Flexibilität, starke Nerven, Kreativität	Charme und gutes Auftreten, Aufmerksamkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Sprachgefühl und Geschicklichkeit, Flexibilität und Belastbarkeit	Liebe zu Zahlen und zum Arbeiten am PC, Organisationstalent, Offenheit und Kontaktfreudigkeit, sprachliche Begabung, gutes Auftreten, Teamfähigkeit, Flexibilität und Genauigkeit	Organisationstalent, gutes Auftreten, Liebe zu Zahlen, Begeisterung für die Arbeit am PC, Kreativität und Genauigkeit, Kommunikations- und Sprachenfreude	Schnelle Auffassungsgabe, Teamfähigkeit, Organisationstalent, Freundlichkeit, gutes Auftreten; Freude an raschen Abläufen die fix vorgegeben sind; Sprachgewandtheit, Zahlenverständnis	Organisationstalent, Kreativität, Freude am Umgang mit Menschen, Sprachgefühl und Geschicklichkeit, Teamfähigkeit, Interesse an Lebensmitteln	Freude am Umgang mit Gästen, Sprachgefühl, Flexibilität, Kreativität, Liebe zu Zahlen, gutes Auftreten, Organisationstalent, Offenheit und Kontaktfreudigkeit
AUFGABEN	Menüpläne und Speisekarten erstellen, den Einkauf von Nahrungsmitteln kalkulieren und organisieren, Waren und Lieferanten auswählen, Speisen vor- und zubereiten	Vor- und Zubereitung vegetarischer und veganer Speisen aller Art, Speisepläne erstellen, Einkauf von Lebensmitteln kalkulieren und organisieren, Waren und Lieferanten auswählen	Bei der Menü- und Getränkewahl beraten, Tische decken und dekorieren, Gäste begleiten, Empfänge und Feiern organisieren, Speisen servieren, flambieren, filetieren, tranchieren	Back- und Frontoffice-Management, Angebote schreiben, Abrechnungen erledigen, Gäste informieren und betreuen, Zusammenarbeit mit Küche, Service und Etage; Seminare oder Events begleiten	Gäste empfangen und beraten (auch in Fremdsprachen), Abrechnungen, Abläufe organisieren (z. B. Werbung und Einkauf), Arbeiten mit Reservierungssystemen und Bewertungsplattformen	Entgegennehmen von Getränke- und Speisewünschen, Fertig- und Halbfertiggerichte verarbeiten, anrichten, verpacken und servieren, Lagerverwaltung, Kassaführung	Arbeitet in der Küche und im Service, betreuen, Gäste bei der Menü- und Getränkewahl beraten, Speisen und Getränke servieren, Speisen vor- und zubereiten	Anfragen von Gästen und Mitarbeiter/innen beantworten, Gäste im Service und an der Rezeption beraten und informieren, Veranstaltungen organisieren
KARRIERE	Weiterbildung und Spezialisierungskurse: Küchenmeister/in, Pâtissier/Pâtissière, Sous-Chef/in, F&B-Manager/in usw.	Weiterbildung/Spezialisierungskurse: Speisen verschiedener Länder und Kulturen (Ethno-Küche), spezielle Ernährungsweisen (Vegan, Ayurveda, Diätküche), Pâtissier/Pâtissière	Abteilungsleiter/in, Barchef/in, Restaurantleiter/in, F&B-Manager/in usw.	Rezeptionsleiter/in, Empfangschef/in, Marketing, Direktor/in, Bankett, Eventmanagement usw.	Chef-Rezeptionist/in oder Bereichsleiter/in für Marketing, Personalleiter/in, Direktion usw.	Abteilungsleiter/in, Assistent/in der Geschäftsleiter/in, Qualitätsmanager/in usw.	Küchenmeister/in, Restaurantleiter/in, Abteilungsleiter/in, Pâtissier/Pâtissière, F&B-Manager/in usw.	Schlüsselperson im Hotel, Abteilungsleiter/in, Rezeptionsleiter/in, Eventmanagement, Marketing, Restaurantleitung, F&B Manager/in, Assistenz der Geschäftsleitung usw.





INTERVIEW MIT

ALEX RATH

ERFOLGREICHE

KARRIEREN

LEHRE:

Koch

IST: Küchenchef**WAR AUCH SCHON:**

Staatsmeister der Lehrlinge

BEKAM:die „Medallion of Excellence“
bei den EuroSkills in Graz

VON DER LEHRE ZUM KÜCHENCHEF

Alexander Rath eroberte bei der Berufs-Europameisterschaft „EuroSkills“ einen Spitzenplatz und erhielt die „Medallion of Excellence“ als Auszeichnung für hervorragende Leistungen. Sogar vom Bundespräsidenten gab es Lob.



„DIESER BERUF IST MEINE
LEIDENSCHAFT. ICH KOCH
FÜR MEIN LEBEN GERN, AUCH
AN DEN FREIEN TAGEN.“

WAS IST DAS BESONDERE FÜR DICH AN DIESEM JOB? **ALEX_** Es ist ein Job, der alle Chancen bietet. Mit einer abgeschlossenen Lehre kannst du in dieser Branche heute auf der ganzen Welt arbeiten, Erfahrungen sammeln und dich auch persönlich weiterentwickeln. Ich habe zum Beispiel schon bei Johann Lafer auf der Stromburg in Deutschland gearbeitet oder auch beim steirischen Vier-Hauben-Koch Richard Rauch.

WOHIN GEHT DEINE BERUFLICHE REISE? **ALEX_** Mit einer Ausbildung im Tourismus kann ich überall arbeiten, sowohl im Ausland als auch im Inland, und dafür ist keine Matura notwendig. Kochen kann auch ein „green job“ sein. Ich will Verantwortung übernehmen und meine Idee einer regionalen Linie in enger Zusammenarbeit mit den Bauern und Bäuerinnen aus der Umgebung umsetzen. Ein Ziel wäre es auch, als Berufsschullehrer mein Wissen an die Jungen weiterzugeben.

WAS SIND FÜR DICH DIE POSITIVEN EIGENSCHAFTEN IN DER TOURISMUS-BRANCHE? **ALEX_** Mir gefällt die Zusammenarbeit mit meinen Kolleginnen und Kollegen. Die Stimmung im Team passt einfach. Ganz wichtig ist auch die Perspektive, die man in diesem Job hat. Man kann sich mit guter Leistung rasch nach oben arbeiten. Man sieht es bei mir, heute bin ich Küchenchef. Die Arbeit mit Lebensmitteln macht mir Freude. Ich kann vieles ausprobieren und entdecke immer wieder Neues.



GESCHICHTEN WIE SIE NUR DIE GASTRO SCHREIBT

Anna-Lena nahm auf dem Weg zur Reservierungs- und Verkaufsleitung nach einer dreijährigen Lehrzeit noch den Titel zur Vizestaatsmeisterin mit.

„DIE TOURISMUSBRANCHE
IST SEHR VIELSEITIG UND
ES IST BESTIMMT FÜR
JEDEN ETWAS DABEI.“



WIE BIST DU AUF DEINEN LEHRBERUF GEKOMMEN? **ANNA-LENA** Da ich die Rezeption in einem Hotel immer schon interessant fand, jedoch auch die anderen Arbeitsabläufe in den Abteilungen der Hotellerie (wie Service und Küche) kennenlernen wollte, habe ich mich für die Lehre als Hotel- und Gastgewerbeassistentin entschieden.

WAS GEFÄLLT DIR AM TOURISMUS? **ANNA-LENA** Man kann Erfahrungen im In- und Ausland sammeln, viele neue Ausbildungen absolvieren, andere Nationalitäten und Persönlichkeiten kennenlernen. Außerdem bietet der Tourismus sehr gute Aufstiegschancen.

WAS IST DAS TOLLE AN DEINEM LEHRBERUF? **ANNA-LENA** Man lernt alle Bereiche eines Hotelbetriebes kennen und versteht, wie die Abteilungen zusammenhängen. Toll waren auch die Erfahrungen beim Lehrlingsaustausch, die Kombination von Berufsschule und Arbeitswelt sowie die Teilnahme an Lehrlingswettbewerben und Staatsmeisterschaften.

WAS MACHST DU JETZT MIT DEINER ABGESCHLOSSENEN LEHRE? **ANNA-LENA** Nach der Lehrzeit durfte ich mich an der Rezeption weiterentwickeln, zuerst als stv. Empfangsleitung, danach in der Reservierungs- und Verkaufsabteilung. Es ist wunderbar, wenn man in seiner Heimat einen tollen, sicheren Job mit Aufstiegschancen hat. Nicht nur meine persönliche Entwicklung, sondern auch das Wachstum des Unternehmens und gemeinsame Erfolge als Team machen meinen Arbeitsalltag besonders.



INTERVIEW MIT

ANNA-LENA KANZLER

ERFOLGREICHE

KARRIEREN

LEHRE:

Hotel- und
Gastgewerbeassistentin

IST: Reservierungs- und
Verkaufsleiterin, HR-Assistentin

WAR AUCH SCHON:

Vizestaatsmeisterin der Lehrlinge

ERFOLGSWEG:

von der Lehre zur Reservierungs-
und Verkaufsleitung

DEIN JOB-CHECK TEST

FINDE HERAUS, WELCHER TOURISMUSBERUF ZU DIR PASST!

Wenn eine Aussage auf dich zutrifft, markiere **ALLE KREISE** rechts in der gleichen Zeile. Wenn sie nicht zutrifft, mache mit der nächsten Frage weiter.



1.	Ich kann gut mit Menschen umgehen.		●		●	●
2.	Ich kann leicht auf neue Personen zugehen, sie ansprechen und Kontakt mit ihnen aufnehmen.	●	●		●	●
3.	Ich bin ein Feinschmecker/eine Feinschmeckerin und liebe es, gut zu essen und zu trinken.			●		●
4.	Ich kann mich gut in ein Team einfügen und arbeite gerne mit anderen zusammen.	●	●	●	●	●
5.	Ich bin kreativ, gestalte und dekoriere gerne.			●	●	●
6.	Ich organisiere gerne.	●	●		●	●
7.	Ich arbeite gerne am PC oder am Schreibtisch.		●		●	
8.	Ich fühle mich wohl, wenn immer dieselben Menschen um mich herum sind.			●		
9.	Ich mag es, immer wieder neue Leute kennen zu lernen.	●	●		●	●
10.	Mich interessiert es, wie Speisen und Gerichte zubereitet werden und habe selbst Spaß am Kochen.	●		●		
11.	Es macht mir Spaß, anderen Freude zu bereiten, sie zum Lachen zu bringen und zu unterhalten.					●
12.	Ich habe einen guten Geschmackssinn und kann beim Verzehr von Speisen Zutaten herausschmecken.	●		●		
13.	Ich liebe es, ordentlich gekleidet und gestylt zu sein.		●		●	●
14.	Ich möchte vielleicht einmal im Ausland arbeiten und auch andere Länder kennenlernen.	●	●	●	●	●
15.	Andere sagen von mir, ich habe ein gutes Auftreten.		●		●	●
16.	Die Atmosphäre in einem Hotel gefällt mir.		●		●	

17.	Die Qualität von Nahrungsmitteln, woher sie kommen und was darin enthalten ist – all das ist mir wichtig.			●		
18.	„Checker/in“ für alles zu sein, ist total meins.		●		●	
19.	Managen und dafür sorgen, dass Abläufe gut vorbereitet sind – das kann ich.	●	●		●	
20.	Ich bin fingerfertig und habe geschickte Hände.	●		●		●
21.	Ich habe ein gutes Stehvermögen und kein Problem damit, lange auf den Beinen zu sein.	●		●		●
22.	Ich bin ein „Action-Junkie“ und habe es lieber, wenn ich viel zu tun habe und die Zeit schnell vergeht.	●	●	●	●	●
23.	Ich möchte so rasch wie möglich Geld verdienen.	●	●	●	●	●
24.	Ich bin flexibel und habe kein Problem mich auf neue Situationen einzustellen.		●	●	●	●
25.	Tische und Räume zu gestalten macht mir Spaß.					●
26.	Es macht mir Freude, Essen schön anzurichten und appetitlich zu servieren.			●		
27.	Ein kurzes Gespräch in einer Fremdsprache traue ich mir zu.	●	●		●	●
28.	Es ist für mich kein Problem, manchmal am Wochenende zu arbeiten, dafür aber unter der Woche frei zu haben.	●	●	●	●	●
29.	Ich koche gerne und habe auch schon einmal meine Familie mit einem Essen überrascht.			●		
30.	Ein schön gedeckter Tisch macht mir Freude.				●	●
31.	Ich liebe die Abwechslung und möchte einmal in vielen unterschiedlichen Bereichen arbeiten.				●	
32.	Genauigkeit, Zahlenverständnis und Kommunikation gehören zu meinen Stärken.		●			
33.	Mir gefällt es, wenn Abläufe gut geregelt sind und ich mich daran orientieren kann.	●				
34.	Es macht mir Spaß, Einträge im Internet zu checken.		●			

DEINE SUMME:



ERGEBNIS:

Zähle deine angekreuzten Farbkreise zusammen. Anhand der Häufigkeit der Farbe erkennst du, welcher Beruf am besten zu dir passt.

DIE AUFLÖSUNG FINDEST DU AUF SEITE 12-13.



JOB MIT AUSSICHT

HOL

DIR

DEINEN



JOB

MIT

AUSSICHT.



Starte jetzt deine Lehre
im Tourismus und wähle aus
8 verschiedenen Lehrberufen!



www.jobmitaussicht.at