



Augenblick mal 



Wasser – Wellness – Wok & Du!
Deine Lehrstelle mit Ausblick.

Starte Deine Ausbildung mit einer Lehre
im Asia Resort Linsberg - einem Leitbetrieb der Region.
Werde Teil unserer gemeinsamen Erfolgsgeschichte.

Sei ein Gas (t) geber aus Leidenschaft!

Für Gäste:
adults
only 16+

www.linsbergasia.at

Überblick



Bei uns - im Asia Resort Linsberg
in Bad Erlach - kannst Du:
Einsteigen. Talente entfalten. Lernen. Begeistern.



Linsberg Asia – Lehrstelle – Leidenschaft & Du!

Deine Leidenschaft für Gastfreundschaft.
Unser gemeinsamer Weg zum Erfolg.

Leidenschaftlich Gas (t) geben – als Lehrling im Asia Resort Linsberg –
wir freuen uns auf Dich:

Unsere Lehrberufe

- * Koch/Köchin
- * Restaurantfachmann/-frau
- * Gastronomiefachmann/-frau





Wir sind Gas (t) geber aus Leidenschaft - mehr als nur ein Team.

Linsberg Asia - ein einzigartiges Resort in Bad Erlach -
ein Ort, an dem wir arbeiten, während andere Urlaub machen:
Inmitten einer idyllischen Landschaft, eingebettet in die sanften
Hügel der Buckligen Welt.

Unser Resort steht für mehr als nur Ruhe und Erholung - es ist ein Ort, an dem
Lehrlinge die Chance erhalten, ihre Fähigkeiten zu entfalten - und sich in einem
inspirierenden Umfeld weiterzuentwickeln.

Tauche ein in die Welt von Linsberg Asia - und erlebe eine Lehrzeit,
die nicht nur berufliche, sondern auch persönliche Horizonte erweitert.

Willkommen zu deinem neuen Abenteuer!





Linsberg Asia - Lehrbetrieb mit Ausblick

Linsberg Asia zeichnet sich durch eine Vielzahl von Faktoren aus, die das Resort zu einem authentischen, asiatischen Erlebnis machen:

Am fernöstlichsten Punkt Niederösterreichs bietet unsere Hotel- und Thermenanlage, mit asiatischem Schwerpunkt, nicht nur eine Oase der Erholung für Gäste, sondern auch ein inspirierendes Arbeitsumfeld für engagierte Lehrlinge.

* Architektur und Design:

Die Architektur und das Design des Resorts sind von traditionellen asiatischen Elementen inspiriert.

Kennst du unseren roten Torii?

Im Erlebnisbecken der Therme markiert der rote Torii als Markenzeichen ein fernöstliches Sinnbild. Torii sind Elemente der traditionellen asiatischen Architektur und bedeuten Eingangstor.



* Wellness nach asiatischer Tradition:

Linsberg Asia ist bekannt für seine fernöstlichen Behandlungen, Massagen- und Kosmetikangebote, und ebenso für die Ruhe und die Gelassenheit.

* Kulinarische Vielfalt mit Fokus auf asiatische Spezialitäten

Die gastronomischen Angebote im Resort spiegeln die Vielfalt der asiatischen Küche wider. Authentische Aromen und Gewürze aus verschiedenen Regionen Asiens werden in die Gerichte integriert, wodurch die Gäste eine kulinarische Reise durch den Kontinent Asien erleben können.

* Gastfreundschaft und Service:

Die herzliche Gastfreundschaft, die von den Mitarbeitern des Resorts ausgeht, spiegelt die Werte der asiatischen Kultur wider. Aufmerksamkeit, Respekt und Fürsorglichkeit sind zentrale Elemente unseres Service, die den Aufenthalt der Gäste besonders machen.

* Verbindung zur Natur:

Linsberg Asia legt großen Wert auf die Harmonie mit der Natur, dies spiegelt sich in der Gestaltung der Gärten und Außenanlagen wider. Diese Verbindung zur Natur ist ein wichtiger Bestandteil der asiatischen Philosophie und schafft eine entspannte und ausgleichende Atmosphäre.

Diese Einblicke schaffen eine authentische, asiatische Umgebung für unsere Gäste, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

KOCH/KÖCHIN

Lehrzeit 3 Jahre
Berufsschule Waldegg

Kochen ist deine Leidenschaft?

Du hast Spaß daran immer neue Rezepte auszuprobieren, und deine Familie und Freunde zu bekochen und zu verwöhnen?

Kreativität am Herd!

In der Küche bist du für die Zubereitung der Speisen nach verschiedenen Zubereitungsarten zuständig und führst alle dafür erforderlichen Aufgaben in den Bereichen Verwaltung, und Organisation sowie alle Vorarbeiten durch.

Zu deinen Aufgaben zählen:

- * Mis en place
- * Erstellung von Speisekarten
- * Speisenzusammenstellung und Speiseplanung
- * Einkäufe/Nachbestellungen & optimale Lagerhaltung
- * Rücksichtnahme auf Lebensmittelgesetze & Hygieneverordnungen
- * Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln
- * Beratung der Gäste

Voraussetzungen:

- * Positiver Abschluss der 9. Schulstufe
- * Gepflegtes Erscheinungsbild
- * freundliches Auftreten
- * Kommunikationsfreude & Teamgeist
- * Kunden- & Serviceorientierung
- * Organisationstalent
- * kaufmännisches Denken
- * Spaß an der Arbeit mit Menschen



Einblick in unsere Lehrberufe

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Lehrzeit 3 Jahre
Berufsschule Waldegg

Gäste mit Gespür verwöhnen!

Im Service umfasst deine Tätigkeit ein umfangreiches Wissens- und Aufgaben- gebiet rund um die Betreuung der Gäste des Hauses.

Mit Charme am Tisch:

In unsere Restaurants berätst du Gäste freundlich und zuvorkommend bei der Auswahl der Speisen und Getränke. Du deckst und dekorierst die Tische, nimmst Bestellungen entgegen und gibst Empfehlungen. Du servierst das Essen und die Getränke.

Zu deinen Aufgaben zählen:

- * Mis en place
- * Gläser- & Getränkekunde
- * Beratung zu Speisen & Getränken
- * Trage-, Servier- & Einstelltechniken
- * diverse Gedeck-Arten
- * Erstellung von Speisekarten mit der passenden Weinbegleitung
- * Fachgerechtes Servieren & Flambieren, uvm.
- * Abrechnungsarten & Warenwirtschaft

Voraussetzungen:

- * Positiver Abschluss der 9. Schulstufe
- * Gepflegtes Erscheinungsbild
- * ein freundliches Auftreten
- * Kommunikationsfreude & Teamgeist
- * Kunden- & Serviceorientierung
- * Organisationstalent
- * kaufmännisches Denken
- * Spaß an der Arbeit mit Menschen



GASTRONOMIEFACHMANN/-FRAU

Lehrzeit 4 Jahre
Berufsschule Waldegg

Entdecke die Welt des Tourismus! Starte eine Doppellehre bei uns!

Werde Lehrling als Koch und Restaurantfachfrau - und entfalte dein Talent. Wenn Du Freude am Kontakt mit Gästen hast, und eine Leidenschaft für die Zubereitung von Speisen mitbringst, dann steht dir für eine Doppellehre bei uns nichts im Wege:

Kochen. Servieren. Begeistern:

Sei ein Allrounder in den Bereichen Küche & Service und erlerne beide Berufe in 4 Jahren. Bei uns wirst du darauf vorbereitet, dass du eines Tages eine Leitung in einem der Bereiche übernehmen kannst.

Du hast jedoch auch die Möglichkeit, eine weiterführende Ausbildung zu machen, um dich im F & B Bereich weiterzubilden.



Ausblick auf deine Lehrzeit

Was bieten wir unseren Lehrlingen:

- * Arbeiten wo andere Urlaub machen! KEINE TEILDIENTSTE!
- * Eine Arbeitsumgebung in einem fernöstlichen Ambiente
- * Unseren gelebten **Linsberg Spirit: Freundlich und asiatisch geprägter Teamgeist**, der sich durch Achtung und Wertschätzung auszeichnet
- * Ein freundliches und internationales Team mit rund 165 Mitarbeitern aus 19 Nationen
- * Nutzung des hauseigenen **Fitnesscenters** in der Freizeit
- * Uneingeschränkter **Thermeneintritt** (ab 16 Jahren)
- * Kostenfreie **Verpflegung** während der Arbeitszeit.
- * Geburtstagsessen für 2 Personen
- * Bis zu 25 % **Rabatte** auf Hotelleistungen und Aufenthalte in ÖHV-Partnerhotels
- * Gemeinsame Feiern, Teamevents und Firmenausflüge.
- * Öffentliche Erreichbarkeit: 10 min. zu Fuß vom Bahnhof Bad Erlach
- * Einen Monatsbruttolohn im 1. Lehrjahr von brutto € 1.000,-
- * Teilnahme an **Lehrlingswettbewerben**
- * Lehrlinge rekrutieren Lehrlinge & Lehrlingscasting
- * **Organisation eines Lehrlingsabends**
- * Lehrlingsausflüge zu Partnerfirmen
- * Nominierung für **Auslandsstipendium**

1. Möchtest du Gas(t)geber aus Leidenschaft werden?
2. Spricht dich unser gelebter asiatischer Spirit, der durch gegenseitige Achtung und Wertschätzung geprägt ist, an?
3. Suchst du eine Lehrstelle?

Wenn du alle 3 Punkte mit ja beantworten kannst, dann zögere nicht und bewirb dich bei uns über unsere Homepage oder unter andrea.jandrisevits@linsbergasia.at,



Im Blickpunkt

Wichtige Infos für Deine Lehrzeit:

- * Unterrichtszeit in der Berufsschule ist Arbeitszeit
- * Lehrlingsentschädigung 1. Lehrjahr ab € 1.000,- brutto lt. Hotel- und Gastgewerbe KV
- * Berufsschule Waldegg, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr
- * Lehrzeit endet mit der Lehrabschlussprüfung
- * Doppel- oder Einzellehre in der gehobenen Hotellerie
- * Zusatzausbildungen (z.B. Jungsommelier, Barista, Sushi Schulungen)

1. Lehrjahr ab € 1.000,- brutto
2. Lehrjahr ab € 1.120,- brutto
3. Lehrjahr ab € 1.320,- brutto
4. Lehrjahr ab € 1.420,- brutto

Ausblick auf deine Lehrzeit

Dein Weg zur Lehrstelle mit Ausblick

So startest du in Dein Abenteuer Lehrzeit:

- * Bewerbung mit Lebenslauf und Foto senden
- * Vorstellungsgespräch
- * Hausführung
- * Berufspraktische Tage vereinbaren

Neugierig geworden?

Bei uns kannst du deinen Wunschberuf hautnah bei Berufspraktischen Tagen kennenlernen.

Sie sollen dich einerseits in deiner Berufswahl unterstützen, andererseits sind diese Praxistage auch für uns eine Hilfe bei der Auswahl unserer künftigen Lehrlinge.

Sei ein Gas (t) geber aus Leidenschaft und bewirb dich über unsere Homepage oder unter:
andrea.jandrisevits@linsbergasia.at

Deine Möglichkeiten - Deine Projekte mit uns:

- * Lehre mit Matura
- * Teilnahme an Lehrlingswettbewerben
- * Verschiedene Zusatzausbildungen (z.B. Jungsommeliere, Barista, Sushi Schulung)
- * Organisation & Teilnahme beim Lehrlingsabend
- * Ausflüge zu Lieferanten- & Partnerbetrieben
- * Teilnahme an internen Schulungen
- * Schulbesuche & Messen mit HR
- * Auslandsstipendium

Im Blickwinkel

Berufsschule

Die Berufsschule für die gastronomischen Lehrberufe befindet sich in Waldegg, 25 Minuten von Deinem Lehrbetrieb entfernt. Einmal im Jahr kommst du für 10 Wochen in die Berufsschule, wo die Praxis, die du im Betrieb erlernst, auch in der Theorie vertieft wird. Weiters hast du im Rahmen der Schule die Möglichkeit an Wettbewerben teilzunehmen und einige Zusatzausbildungen zu machen.



Auslandsstipendium

Möchtest Du in die Ferne blicken und andere Kulturen kennenlernen?

Mit der Initiative Let´s Walz der Wirtschaftskammer NÖ und der Arbeiterkammer hast du die Möglichkeit, dich für ein 4-wöchiges Auslandstipendium zu bewerben!

- * Engagierte & fleißige Lehrlinge bewerben sich für ein Auslandsstipendium
- * Kostenübernahme durch WKO & AK
- * Freistellung durch den Betrieb bei voller Bezahlung
- * Mindestalter 16 Jahre (2. Lehrjahr)
- * Aufrechtes Lehrverhältnis
- * Gute Fach- und Englischkenntnisse
- * Selbständigkeit, Offenheit, Flexibilität



*Eduard war mit
Let´s Walz in
Las Palmas, Gran Canaria.*

*Manuel über Let´s Walz
in Las Palmas,
Gran Canaria.*



*Smruti war mit
Let´s Walz in
Lissabon, Portugal.*

Lehrlingsausflüge

Mit der Organisation von Lehrlingsausflügen möchten wir die positive Unternehmenskultur fördern. Im Rahmen der Ausbildung haben unsere Lehrlinge die Möglichkeit, auch einen Einblick ins Tun von unseren Partnerbetrieben zu bekommen. Das gemeinsame Erleben von Abenteuern oder Herausforderungen fördert den Teamgeist und stärkt die Bindungen zwischen den Lehrlingen.

Teambuilding, Action, Spaß, Motivation und Zusammenhalt sind wichtige Teile der Lehrausbildung.



Eine Lehre im Tourismus: Dein Einstieg in eine Welt voller Möglichkeiten.

Der Abschluss einer Lehre in der Gastronomie / Hotellerie ermöglicht Dir, später weltweit zu arbeiten, grenzenlos zu reisen und damit unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.

Viele unserer ehemaligen Lehrlinge hat es ins Ausland gezogen, sie sind mittlerweile selbständig oder reisen um die Welt, wie z.B. unsere Meriam, die als „fliegende Köchin“ tätig ist.

Als „Flying Chef“ ist sie für die Präsentation der Speisen in der Business Class verantwortlich und auf Langstreckenflügen rund um den Globus im Einsatz.

Wir gratulieren zu diesem Karrieresprung!



Augenblick mal



Als Lehrling bist du ein Profi von morgen, deshalb ist es uns wichtig, dass du eine zeitgemäße und hochwertige, aber gleichzeitig auch spannende und abwechslungsreiche Ausbildung erhältst.

Darum solltest Du Dich für uns entscheiden:

- * Lehrlingsentschädigung laut KV Hotel- & Gastgewerbe
- * Geregelte Arbeitszeit
- * 5-Tage-Woche, keine Teildienste
- * Jedes 2. Wochenende dienstfrei.
- * Kostenfreie Verpflegung aus unserer sehr guten Küche (bis zu 3 Mahlzeiten täglich)
- * Prämien bei sehr guten Schulerfolgen
- * Attraktive Benefits
- * Gratis Thermeneintritt ab 16 Jahren, kostenfreie Nutzung des Fitness-Centers
- * Trotz hoher Mitarbeiteranzahl familiäres Klima in einem multikulturellen Umfeld
- * klarer Karrierepfad und die Aussicht auf langfristige Beschäftigung im Unternehmen nach der Lehrabschlussprüfung
- * Sehr gute Berufsaussichten im Tourismusland Österreich und weltweit



LINSBERG ASIA
Hotel | Therme | Spa



**Wir
suchen
dich!**

Augenblick mal!

**Wasser - Wellness
- Wok & Du!**

Deine Lehrstelle
mit Ausblick.

www.linsbergasia.at



Asia Resort Linsberg ****S
Thermenplatz 1 | 2822 Bad Erlach
+43 664 88452238 | andrea.jandrisevits@linsbergasia.at
www.linsbergasia.at