Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

LEHRE STÄRKEN

Meine Botschaft – Sabrina Selinger

Sabrina Selinger, Hotel Amerika Holzer

Mein Name ist Sabrina Selinger, bin 23 Jahre alt und möchte gerne meine Lehrlingsgeschichte mit Ihnen teilen. Ich habe mich 2016 für einen Saisonbetrieb entschieden, da es interessant ist drei gute Hotels (Amerika Holzer, Birkenhof am Klopeiner See & NockResort in Bad Kleinkirchheim) in der Lehrzeit zu haben. Die Arbeit einer Hotel - und Gastgewerbeassistentin ist sehr vielfältig. Vor allem das Arbeiten mit meinen Kollegen finde ich großartig. Wir arbeiten täglich mit neuen und spannenden Gästen. Ich durfte eine Menge verschiedene Menschen bisher kennenlernen. Wir sind wie eine große Familie geworden. Ich kann in meinem ehemaligen Lehrbetrieb meine Kreativität ausleben und bekomme dafür durchaus Anerkennung. Besonders gefallen mir auch die Aufstiegsmöglichkeiten und Fortbildungen. Mittlerweile unterstütze ich tatkräftig unseren Oberkellner und leite meine eigene Station. Es ist zu einer Leidenschaft geworden, mit der keine andere mithalten kann. Mein Beruf ist mein Hobby. In meinen Lehrbetrieb habe ich die Chance erhalten, in jeden Teilbereich meine eigenen Erfahrungen zu sammeln. Direkt nach meiner erfolgreich absolvierten Lehrabschlussprüfung sowie Matura wurde ich als Chef de Rang in meinem Lehrbetrieb Hotel Amerika Holzer

übernommen. Jederzeit habe ich auch ein offenes Ohr für Wünsche und Anregungen der Hotelgäste. Mit kleinen Tricks, die ich mir über die Jahre angeeignet habe, kann ich jedes Problem sofort lösen.

> "Mein Beruf ist mein Hobby. Das Messen mit Anderen weckt meinen Ehrgeiz und fordert mich heraus das Beste von mir zu zeigen. "

Meine besondere Leidenschaft habe ich beim Arbeiten in unserer Hotelbar entdeckt. Das zubereiten von Cocktails und Getränke unserer breitgefächerten Barkarte gehört zu meinen Stärken. Auch das Arbeiten im Abendservice, wo Getränke und Speisen serviert werden, ist eine Aufgabe von mir. Durch meinen Oberkellner und Lehrlingsausbildner Herrn Petschnig Georg, bekam ich vor allem einen Einblick in die Welt des Sommeliers. Durch ihn habe ich gelernt, wie ich mit den Gästen perfekt umgehe und ihnen den ein oder anderen Wein verkaufen kann. Während meiner Lehrzeit habe ich auch an vielen Wettbewerben teilgenommen. Die Wettbewerbe motivieren mich in meinem Beruf noch allerhand andere Dinge zu lernen. Das Messen mit Anderen weckt meinen Ehrgeiz und fordert mich heraus das Beste von mir zu zeigen. Die beiden Wettbewerbe, der Landeslehrlingswettbewerb von Kärnten, bei dem ich den zweiten Platz geholt habe, sowie die juniorSkills Austria, wo ich eine Goldmedaille mit nach Hause nahm, bereiteten mir sehr viel Spaß. Dort konnte ich mein bisher gesammeltes Wissen unter Beweis stellen Die Corona-Zeit habe ich sinnvoll genutzt und einen Diplom-Barkeeper-Kurs am WIFI Klagenfurt, mit gutem Erfolg, absolviert. Dieser wurde mir von meinem Lehrbetrieb, geführt von Familie Sammer, aufgrund meiner bisherigen erbrachten Leistungen ermöglicht. Mir ist es sehr wichtig mein Wissen an Andere weiterzugeben. Foto: Ines Dorfer / Hotel NockResort

Online seit 18.07.2021 (Aktualisiert: 21.03.2023)