



## Fachakademie zum Küchenchef Hotel Alpine Palace 5\*S *Interview Dezember 2017*

Im Sommer 2017 hat das Team des Hotel Alpine Palace die erste hauseigene Fachakademie ins Leben gerufen, um den Nachkömmlingen des Gastgewerbes eine hochkarätige, praxisorientierte Ausbildung im realen Umfeld zu ermöglichen.

Nico Jäger, Küchenchef to-be, war der erste Auserwählte. Nun haben wir ihn und seinen Ausbilder Patrick Raaß, selbst von Alfons Schubeck ausgebildeter 2-Hauben-Koch und Küchenchef des Hotel Alpine Palace, zur Ausbildung befragt.



### Interview mit Patrick Raaß - Küchenchef & Ausbilder:

- **Was hat dich dazu bewegt, der erste Ausbilder der neuen Fachakademie der Wolf Hotels zu werden?**  
Der Nachwuchs in der Gastronomie. Ich möchte Jugendlichen den Beruf näher bringen und ihnen die Vorteile einer Karriere in diesem Sektor aufzeigen.
- **Kannst du für uns die Ausbildung in wenigen Worten beschreiben?**  
Zukunftsorientiert. Ich möchte junge Talente fördern und weiterentwickeln. Die Stärkung des Fachwissens und die Förderung des zwischenmenschlichen Bereiches stehen dabei im Vordergrund.
- **Was setzt du voraus, dass der Auszubildende in die Ausbildung mitnimmt bzw. welche Erwartungen hast du an den Auszubildenden?**  
Führung einer großen Küchenbrigade - die Person muss mit Verantwortung und Druck umzugehen wissen. Auch wirtschaftliche Führung.
- **Was sind die grundlegenden Dinge, die du Herrn Nico Jäger mitgeben möchtest?**  
Fachwissen & Personalführung





### Interview mit Nico Jäger – Auszubildender:

- **Warum hast du dich für diese Ausbildung entschieden?**  
Ich habe mich für diese Ausbildung entschieden, weil ich mich beruflich weiterentwickeln möchte und das als Chance sehe, einen soliden Grundstein für die Zukunft als Küchenchef zu schaffen.
- **Welche Inhalte der Fachakademie gefallen dir besonders?**  
Mir gefallen insbesondere die administrativen Inhalte und Fortbildungen, wie z.B. Teambildung, F&B und Controlling, da ein guter Koch nicht unbedingt auch ein guter Chef ist, insbesondere in puncto Personalführung und Wirtschaftlichkeit, was meiner Meinung nach immer wichtiger wird.
- **Du hast ja, im Rahmen der Fachakademie, in der Zwischensaison einen EDV-Kurs absolviert. Wie würdest du diesen beschreiben?**  
Ausführlich und zugleich kompakt. Er umfasste 40 Stunden auf 5 Einheiten aufgeteilt.
- **Was hast du konkret übermittelt bekommen?**  
Umfangreiche Kenntnisse in Microsoft Office. Speziell Word, Excel und Outlook.
- **Was erhoffst du dir von der 3-jährigen Fachakademie zum Küchenchef?**  
Ich hoffe natürlich, dass ich auf die zukünftigen Aufgaben des Küchenchefs optimal geschult und vorbereitet werde. Ich bin top motiviert!



**Vorschau 2018:** Fachakademien zu anderen Bereichen des Gastgewerbes, u. a. zum Restaurantleiter, zur Assistenz der Geschäftsführung, uvm.



**Feel royal, work Lässig!**

**Hotel Alpine Palace New Balance Luxus Resort**  
Reiterkogelweg 169, A-5754 Saalbach-Hinterglemm  
+43 (0)6541 6346  
personal@wolf-hotels.at  
hotel-alpine-palace.com/jobs.html  
#alpinepalace