

Kochlehrling (m/w/d)



DIE WASNERIN
★★★★★  **G'sund & Natur Hotel**

Man kann nicht
nur mit einem
Studium,
SONDERN AUCH
MIT EINER LEHRE
KARRIERE
MACHEN!!!

KARRIERE in der WASNERIN – werden Sie Teil einer Erfolgsgeschichte! Der Mensch braucht Orte, wo er sich entfalten kann und Freude am Arbeiten hat.

Wir, das 4-Sterne-Superior Hotel DIE WASNERIN im Steirischen Salzkammergut, haben uns als G'sund & Natur Hotel am Markt etabliert. Ausgezeichnet mit 3 Lilien im Relax-Guide zählen wir zu den 5 besten Wellnesshotels der Steiermark und stehen als Auszeit-Refugium im Mittelpunkt Österreichs als innovativer Vorzeigebetrieb des Ausseerlandes. Unser Haus wird individuell und persönlich geführt. Wir selbst leben im Hotel und geben diesem gemeinsam mit ausgewählten MitarbeiterInnen eine Seele. Alle sind wichtige Ansprechpersonen für die Gäste, damit sich diese geborgen und gut umsorgt fühlen. Gastfreundlichkeit, perfekter Service und persönliche Betreuung unserer Gäste zeichnen uns aus. Dafür suchen wir Menschen mit Herzenswärme, Liebe zum Detail und Förderungspotential, die ein Teil unseres Teams werden möchten.

Du suchst Abwechslung? Willst kreativ sein? Neues ausprobieren? Das wollen alle. Aber es gibt ihn. Den Job wo jeder Tag anders ist und du Tag für Tag Menschen begeistern kannst mit dem was du schaffst. Sofort. Werde Mitglied in unserem eingespielten Team. Wenn dich die Leidenschaft für deinen Wunschberuf gepackt hat, dann ist es an der Zeit bei uns einzuchecken!

Beschreibung der Tätigkeit:

- Mitarbeit in einem 15-köpfigen Küchenteam
- Ausbildung laut Ausbildungsplan – hier ein kleiner Auszug davon:
- Im 1. Lehrjahr: Frühstücks Mise en Place in der Küche
- Gästebetreuung an der Eierstation während dem Frühstück
- Schneidetechniken erlernen
- Im 2. Lehrjahr: Produktion des Salatbuffets und der Garnituren für die Nachmittagsjause
- Zuständig und verantwortlich für die Kaffeepausen bei Seminaren
- Im 3. Lehrjahr: Selbständiges Arbeiten auf den Posten Gardemanger, Pâtisserie, Entremetier und Saucier
- Mithilfe beim Anrichten und Ausgabe der Gerichte
- Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung
- Einhaltung und Kontrolle der gesetzlichen Anforderungen
- Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards
- Teamarbeit innerhalb der Abteilung sowie mit dem Service
- Flexibler Einsatz und Interesse an der gesamten Küchenlinie



Anforderungsprofil:

- Ein erfolgreich abgeschlossenes 9. Schuljahr
- Kommunikativ und belastbar
- Enthusiasmus und Interesse am Beruf
- Teamplayer aus Leidenschaft
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Grundkenntnisse in Englisch
- Interesse an langfristiger Mitarbeit im Betrieb und Weiterbildungsmöglichkeiten

Geregelter Ganzjahresjob mit 5 Tage/40 Stunden pro Woche.

Angaben lt. Gesetz: Für diese Position gilt ein kollektivvertraglicher Mindestlohn von € 815,00 brutto/Monat.

Wir bieten Ihnen:

- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Harmonisches Arbeitsumfeld mit persönlicher Führung
- Teamwork & Coaching
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Motivationsmodelle
- Verpflegung im Hotel
- Dienstkleidung
- Mitarbeiterwohnungen
- Nutzung der hauseigenen Wellness- & Badelandschaft in Begleitung
- Nutzung des modern ausgestatteten Fitnessstudios
- Teilnahme an Yoga und CANTIENICA®-Kursen
- Gemeinsame Geburtstagsfeiern, Grillfeste, Ski- & Wanderausflüge, eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier mit Geschenk für jeden und einer Tombola
- Psychologischer Beistand und persönliche Coaching-Einheiten
- Jederzeit ein „offenes Ohr“
- Mitarbeitervergünstigungen
- Einstieg in den 1. Arbeitstag als Gast
- Übernahme der kompletten Internatskosten & Prüfungsgebühren
- Prämienzahlungen bei guten Erfolgen in der Berufsschule
- Einen zusätzlichen Urlaubstag zum Geburtstag
- Unterstützung bei der Teilnahme an Wettbewerben
- Austausch mit anderen Lehrbetrieben

Wussten Sie übrigens schon, dass...

- ...wir eine Auszeichnung im Relax Guide SPA Award haben und mit 18 von 20 Punkten und drei Lilien unter den TOP 5 Wellnesshotels in der Steiermark sowie unter den Besten Häusern Österreichs sind?
- ...wir 5,9 von 6 Punkten und 98% Weiterempfehlungsrate auf HolidayCheck haben?
- ...wir ein Ausgezeichneter Lehrbetrieb im Tourismus sind?
- ...wir Hotelier des Jahres 2015 sind?

Um weiterhin zu den Besten zu gehören benötigen wir:

- ... Mitarbeiter, die wir sehr schätzen
- ... Mitarbeiter, die sich gegenseitig im Team helfen und miteinander arbeiten
- ... Mitarbeiter, die eine entsprechende Gegenleistung von uns dafür erhalten.

Wenn Sie Interesse an einem gesicherten und geregelten Ganzjahresjob in einem Leitbetrieb mit Zukunft haben, dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an nora.pfandlsteiner@diewasnerin.at.



★★★★★

Hotel Wasnerin Betriebs GmbH
Sommersbergseestraße 19 · 8990 Bad Aussee · Österreich
T +43 3622 52108 · F +43 3622 52108-400
reservierung@diewasnerin.at
www.diewasnerin.at