

## Lehrling zur/m Restaurantfachfrau/-mann (m/w/d)



**KARRIERE in der WASNERIN – der Start deiner Erfolgsgeschichte!**

**Der Mensch braucht Orte, wo er sich entfalten kann und Freude am Arbeiten hat.**

### **Ein Ort...**

...an dem man willkommen ist

... an dem man sich entfalten und aufatmen kann

... um kreativ zu werden

... um zu wissen was man tut.

Ein jeder weiß wie wichtig es ist einen Platz zu haben an dem sich wohl und sicher fühlt. Neben unserem zu Hause ist der Arbeitsplatz der Ort an dem wir uns am Meisten aufhalten, sollte dann nicht genau dieser ein Wohlfühlort für uns sein?

Wenn du auf der Suche bist nach genau diesem Ort, an dem man jeden Tag willkommen ist, seine Ideen einbringen, und jeden Tag die Erwartungen der Gäste mit seinem Tun übertreffen kann, dann lies gerne weiter.

Wir, das G'sund & Natur Hotel DIE WASNERIN, legen seit jeher Wert auf die Menschen. Seien es unsere Gäste, denen wir tagtäglich eine wundervolle Auszeit schenken, oder das gesamte WASNERIN- Team, das täglich die gute Seele des Hauses aufrechterhält, ein jeder steht im Mittelpunkt.

**Gastfreundlichkeit, Herzenswärme und ein perfekter Service** genau das zeichnet uns auch als Team aus und das spürt man...

...das spürt man bei jedem lobenden Wort unserer Gäste, bei jedem Lächeln, bei jeder Geste, aber auch bei jedem anerkennenden Wort eines Kollegen. Am Ende des Tages weiß man, was man erreicht hat.

**Jeder wächst mit der WASNERIN, und die WASNERIN wächst durch die Menschen!**



## Was erwartet dich bei uns...

### ☼ ... im 1. Lehrjahr:

- Der erste Kontakt zum Gast
- Grundlegende Arbeiten wie:
  - Servietten falten
  - Besteck und Gläser aufdecken
  - Polieren von Gläsern und Besteck
- Aber auch verantwortungsvolle Tätigkeiten wie:
  - Helfen bei der Betreuung des Frühstücksbuffets, sowie bei der Vorbereitung für das Abendservice
  - Event. Betreuung des Gästeempfangs
  - Servieren von Speisen am Nachmittag

### ☼ ... im 2. Lehrjahr:

- Der aktive Kontakt zum Gast
  - Gäste begrüßen und zum Tisch geleiten
  - Bestellungen der Gäste aufnehmen, im System bonieren und abrechnen
- Aber auch Einbringung deiner bereits erlernten Fachkenntnisse:
  - Zubereitung von Kaffee (Barista)

- Zubereitung von Getränken
- Service von Speisen und Getränken

### ☼ ... im 3. Lehrjahr:

- Der ausschlaggebende Umgang mit dem Gast:
  - Gästeberatung und Berücksichtigung von individuellen Wünschen
  - Weinservice
  - Zubereiten von Cocktails
- Betreuen einer eigenen Station
- ☼ Einhaltung der Unternehmensphilosophie
- ☼ Besuch der Berufsschule
- ☼ Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung
- ☼ Weiters hast du die Möglichkeit ...
  - ... zur Teilnahme an Schulungen und Lehrlingswettbewerben
  - ... zum Lehrlingsaustausch mit Partnerbetrieben
  - ... zu regelmäßigen Schulungen in Menü- und Getränkekunde

## Was bringst du mit?

- Ein erfolgreich abgeschlossenes 9. Schuljahr
- Ein kommunikatives, kreatives und offenes Wesen
- Enthusiasmus und großes Interesse für deinen zukünftigen Beruf
- Freude im Umgang mit Menschen
- Natürliche Freundlichkeit
- Sprachgefühl und Geschicklichkeit
- Zuverlässigkeit
- Freude an der Arbeit im Team
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Gute Englischkenntnisse
- Gepflegtes Auftreten
- Ein Interesse an langfristiger Mitarbeit im Betrieb

**Auf deinem ganzen Weg steht die große WASNERIN- Familie hinter dir und mit Rat und Tat zur Seite, damit du als eine/r der Besten deine Lehre zur/m Restaurantfachfrau/-mann abschließen kannst. Aber auch damit du gewappnet bist für jeder Herausforderung und jedes Ziel das du mit uns erreichen möchtest.**

## Was bieten wir dir?

- Einstieg in den 1. Arbeitstag als Gast
- Teamwork in einem harmonischen Arbeitsumfeld mit persönlicher Führung
- Verpflegung im Hotel (auch Vegane, Vegetarische Küche)
- Adäquate Mitarbeiterunterkünfte
- Übernahme der kompletten Internatskosten & Prüfungsgebühren
- Prämienzahlungen bei guten Erfolgen in der Berufsschule
- Unterstützung bei der Teilnahme an Wettbewerben
- Austausch mit anderen Lehrbetrieben
- Einen zusätzlichen Urlaubstag zum Geburtstag
- Regelmäßiges schriftliches Feedback von Gästen und Führungspersonen
- Nutzung des modern ausgestatteten Fitnessstudios
- Exklusive Yoga-Stunden für Mitarbeiter
- Gemeinsame Feiern, Grillfeste, Ski- & Wanderausflüge und eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier sowie kleine Aufmerksamkeiten zu besonderen Anlässen
- Mitarbeitervergünstigungen (z.B. E-Bikes-Leasing), tolle Konditionen in diversen Partnerhotels sowie die Ausseerland-Benefit-Card (Rabatte bei Betrieben im Ausseerland)

**Wir bieten dir einen geregelten Ganzjahresjob mit 5 Tage/40 Stunden pro Woche.**

**Angaben lt. Gesetz: Für diese Position gilt ein kollektivvertraglicher Mindestlohn von € 925,00,- brutto/Monat.**

**Du möchtest Teil unseres Teams werden?**

**Dann melde dich bitte mit deiner schriftlichen Bewerbung, deinem Lebenslauf, Foto und Zeugnissen bei Katharina Ötzlinger unter [karriere@diewasnerin.at](mailto:karriere@diewasnerin.at).**

**Du möchtest noch mehr über uns erfahren? Dann finde uns auch hier:**



**[www.diewasnerin.at](http://www.diewasnerin.at)**



**[www.diewasnerin.at/karriere](http://www.diewasnerin.at/karriere)**