



DIE WASNERIN
G'SUND & NATUR HOTEL

Lehrling zum/r Koch/Köchin (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 man 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.

Mit viel Liebe zum Detail und zum Produkt ist es uns eine Herzensangelegenheit unsere Gäste täglich mit unserer regionalen und leichten Vitalküche zu begeistern...

... und diese Begeisterung 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!

www.diewasnerin.at/karriere



DIE WASNERIN

G'SUND & NATUR HOTEL



Was erwartest dich bei uns...

🌿 ... im 1. Lehrjahr:

- Vorbereiten der Lebensmittel, Arbeitsmaterialien und Equipment
- Bewusstsein für im Betrieb verwendete Produkte und deren Herkunft
- Erlernen von Schneidetechniken
- Herstellen erster Beilagen und Saucen und Suppen:
 - Kochen, Dämpfen, Blanchieren, Dünsten...
 - Salate, Dressings, Marinaden
 - Klare Suppen, Cremesuppen
- Anrichten von Suppen, Salaten und Beilagen und Weitergabe an das Servicepersonal
- Gästebetreuung an der Eierstation während des Frühstücks

🌿 ... im 2. Lehrjahr:

- Vorbereiten verschiedener Fleischarten und -teile
- Erlernen weiterer Zubereitungsarten
 - Backen, Braten, Grillen, Schmoren
 - Kombinieren verschiedener Zubereitungsarten
- Herstellen verschiedener Massen, Teige und Cremes, sowie Grundsaucen und der Ableitungen
- Aktive Mithilfe bei der Erstellung von Menüs

- Anrichten von Speisen auf Tellern sowie Platten
- Überprüfung des Warenbestandes

🌿 ... im 3. Lehrjahr:

- Erstellung von Fassungslisten
- Verarbeitung und Herstellung von
 - Internationalen Suppen und Spezialsuppen
 - Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtieren
- Verkosten und Verfeinern von Speisen
- Durchführen der Speisekalkulationen angepasst an die Gästezahl
- Selbstständige Ausführung eines eigenen Postens (Gardemanger, Patisserie, Entremetier und Saucier)

🌿 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

Was bringst du mit?

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



DIE WASNERIN

G'SUND & NATUR HOTEL

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 zum/r Koch/Köchin 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
- Kostenlose Verpflegung im Hotel (auch Vegane, Vegetarische Küche) auch an arbeitsfreien Tagen
- 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 € 1050,- brutto/Monat.

Du möchtest Teil unseres Teams werden?

Dann melde dich bitte mit deiner schriftlichen Bewerbung, deinem Lebenslauf, Foto und Zeugnissen bei Heidi Illmer unter karriere@diewasnerin.at.

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



www.diewasnerin.at



www.diewasnerin.at/karriere

