



Azubi als Koch (m/w/d) in Vollzeit für unser Wirtshaus Servus bei Lippl's

Wir das familiengeführte Servus bei Lippl's suchen ab sofort oder nach Vereinbarung neue Auszubildende für den Lehrberuf des Kochs, die Lust auf neue Erfahrungen und eine fundierte Ausbildung haben. Wir schreiben Entwicklung und Erfahrungsgewinn ganz groß und freuen uns auf Azubis die noch nicht alles können, es aber lernen wollen!

Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Ruhetag
Dienstag - Ruhetag
Mittwoch – 12:00 bis 21:30 Uhr warme Küche
Donnerstag - 12:00 bis 21:30 Uhr warme Küche
Freitags - 12:00 bis 21:30 Uhr warme Küche
Samstag - 12:00 bis 21:30 Uhr warme Küche
Sonntag - 12:00 bis 21:30 Uhr warme Küche

Bezahlung und Urlaub:

Wir sind Tarifgebunden, das bedeutet für euch: Urlaubsgeld, Feiertagszuschlag sowie Weihnachtsgeld. Auch deine Entlohnung erfolgt nach DeHoGa Tarif

Was wir dir kulinarisch bieten:

- Frische, frische, frische!
- Österreichische - , Norddeutsche Küche von Vorspeise, Hauptgang bis Dessert
 - Exotische Einschläge wie Schnecken oder Thai-style.
 - Saisonale Buffets und Menüs (Veranstaltungsbedingt)
 - Küche für Hochzeiten, Konfirmationen etc.
- Einen Küchenchef mit Erfahrung in der Sterne-, Traditionellen, Saisonalen und exotischen Küche.

Was wir Dir Allgemein bieten:

- Familiäres Arbeitsklima
- Die Chefin leitet den Service und der Chef die Küche
 - Flexible Arbeitszeiten
 - Gute Verkehrsanbindungen (5 Minuten zum EEZ)
 - Mitbestimmung beim Dienstplan



Unser Ziel ist es, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten und deshalb erwarten wir von dir :

- DU bist kommunikativ und absolut teamfähig
- Du hältst auch stressige Situationen aus und wirfst nicht sofort das Handtuch
- DU arbeitest aus Überzeugung und Leidenschaft und bringst eine hohe Einsatzbereitschaft mit
 - Du bist lernwillig und motiviert
 - Du bist zuverlässig, hast eine sorgfältige Arbeitsweise
- Ein gepflegtes Äußeres, wobei Tattoos und Piercings kein Problem darstellen.

