



Wir bekochen 4.500 Gäste pro Jahr, arbeiten mit saisonalen, regionalen und Bio-Produkten und haben auch eine eigene Patisserie. Für unser Küchenteam suchen wir

## **Kochlehrling (m/w/d) Vollzeit mit geregelten Dienstzeiten**

### **Ihre häufigsten Aufgaben**

- die Arbeit in einer Großküche mit Kreativität und Freude
- Zubereitung von Speisen mit frischen und regionalen Produkten
- einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln
- Selbstständigkeit und Teamwork

### **Unsere wichtigsten Anforderungen**

- einen Pflichtschulabschluss
- Interesse an Lebensmittel, Gewürzen und Kräutern
- Kreativität und Freude am Kochen
- Organisationsfähigkeit und Ausdauer

### **Unser Angebot**

- ein monatliches Bruttogehalt im 1. Lehrjahr von EUR 1.050,00 (14 x jährlich) gemäß Kollektivvertrag Hotel und Gastgewerbe
- keine Teildienste, Dienstplan 4 Wochen im Voraus

### **Außerdem bieten wir**

- eine gratis Mahlzeit in jedem Dienst, vergünstigte Getränke
- rasche Anfahrt über die A5/Abfahrt Hochleithen und gratis Parkplatz vor der Tür
- organisierte Fahrgemeinschaften mit Versicherungsschutz
- Rabatte auf Apothekenbestellungen, Laborleistungen, Aroma-Öle, Friseur und Fußpflege
- kostenfreie Nutzung von Hallenbad, Relax-Bereich und Trainingsgeräten
- Betriebsärztin und mentale Gesundheitsförderung
- einen krisensicheren Arbeitsplatz

Haben wir Ihr Interesse geweckt, oder haben Sie noch Fragen zur Stelle?

Ihr Ansprechpartner für Bewerbungen und Rückfragen:  
Gerasimos Kavalieris, Abteilungsleitung Küche und Service  
[gerasimos.kavalieris@klinik-pirawarth.at](mailto:gerasimos.kavalieris@klinik-pirawarth.at), Tel: +43 2574 29160-619



**Zur Jobbörse:**

