



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:

Pflichtpraktikant*in (w/m/d) für Sommer 2025

Ihre häufigsten Aufgaben

- den Betrieb einer Großküche und verschiedene Ernährungsformen kennenlernen
- Zutaten vorbereiten wie Gemüse schneiden, Salat waschen, etc.
- einfache Speisen zubereiten und anrichten

Unsere wichtigsten Anforderungen

- erste HACCP-Kenntnisse
- Interesse an Lebensmitteln, Gewürzen und Kräutern
- Organisationstalent und Ausdauer
- wirtschaftliches Denken und kostenbewusstes Arbeiten

Unser Angebot

- monatliches Brutto-Gehalt für 40 Stunden gemäß KV für Hotel- und Gastgewerbe
im 1. Ausbildungsjahr EUR 1.000,00
im 2. Ausbildungsjahr EUR 1.120,00
im 3. Ausbildungsjahr EUR 1.320,00

Außerdem bieten wir

- eine gratis Mahlzeit in jedem Dienst, vergünstigte Getränke
- Arbeitsschuhe, Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- rasche Anfahrt über die A5/Abfahrt Hochleithen und gratis Parkplatz vor der Tür
- Anschluss an das öffentliche Verkehrsnetz durch unser firmeneigenes Shuttleservice
- 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

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

Ihr Ansprechpartner für Bewerbungen und Rückfragen:

Gerasimos Kavalieris, Leitung Küche u. Service

gerasimos.kavalieris@klinik-pirawarth.at, Tel: +43 2574 29160-5140

Zur Jobbörse:

