

- neue Arbeitszeitmodelle
  - Mitarbeiterhotel
- Ganzjahresanstellung
  - Weiterbildung

Lehre Gastronomiefachmann/-frau  
M|W|D

## UNSER TEAM SUCHT VERSTÄRKUNG!

Eine Karriere in der Gröller Hospitality bedeutet Arbeiten und Lernen bei einem der **Leitbetriebe im Salzkammergut**. In 3. Generation betreiben wir, die **Familie Gröller** mit Team, unter anderem **zwei Hotels am Traunsee** und bieten professionellen Service & Gastlichkeit. Diese ausgezeichnete Gastronomie ist Grundlage unseres Erfolgs.

### Dein Verantwortungsbereich

Gastronomiefachmänner-/frauen sind einerseits in den Gasträumen und Gastgärten unserer Restaurants und andererseits in unseren Küchen tätig. Weiters kochen Fachkräfte in diesem Bereich frisch auf Bestellung (à la carte) oder in großen Mengen (Catering, Halbpension) und bedienen unsere Gäste.



## Deine Aufgaben in den Bereichen Service und Küche

- die **Begrüßung** der Gäste und **Begleitung** zum Tisch gehören zu Deinen Aufgaben
- Du nimmst **Bestellungen** auf, gehst auf spezielle Wünsche unsere Gäste ein und informierst diese über unser Speiseangebot
- Du bist verantwortlich für die **Entgegennahme der Speisen/Getränke** von der Küche
- Anschließend wirst Du **Abseruieren** und Tische für die nächsten Gäste vorbereiten
- **Rechnungen** ausstellen, Beträge kassieren und Tagesumsätze abrechnen gehören zu deinem täglichen Aufgabenbereich
- Du kontrollierst die **Lagerbestände** und deren Auffüllung inkl. Nachbestellung
- Du bereitest **Sonderveranstaltungen**, wie z.B. Hochzeiten vor
- Du wirst verschiedene **Zutaten/Speisen** vor- und zubereiten und fertige Speisen anrichten
- **Organisation** der Abläufe in der Küche gehören zu Deinem Alltag
- Du wirst **küchentechnischen Anlagen** zu bedienen lernen
- die fachgerechte **Lagerung** von Lebensmitteln ist eine von Deinen Aufgaben
- für die Erstellung von **Speisekarten** bist mitunter Du verantwortlich
- Du wirst **Hygienebestimmungen** und Lebensmittelgesetze einhalten

## Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Pflichtschulausbildung
- Du bist motiviert gemeinsam mit uns ins Berufsleben zu starten
- Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft gehören zu Deinen Eigenschaften
- Du denkst serviceorientiert und freust dich, mit Menschen in Kontakt zu treten
- Du bringst das richtige Fingerspitzengefühl für den passenden Geschmack und Interesse an Lebensmitteln mit
- ein gepflegtes Auftreten ist für Dich selbstverständlich
- Du besitzt ausgezeichnete Deutsch- und gute Englischkenntnisse

## Unser Angebot an Dich

- Du arbeitest in einem Familienunternehmen mit einem jungen, dynamischen Team
- Wir bieten Dir Fortbildungsmöglichkeiten im persönlichen und fachlichen Bereich
- außerdem stellen wir Dir viele weitere Mitarbeiter-Benefits zur Verfügung
- regelmäßige Teamveranstaltungen und Ausflüge
- Du bekommst Vollpensionsverpflegung im Betrieb
- eigenes Lehrlings-Mitarbeiterzimmer mit Zugang zu Fitness und Terrasse (im Mitarbeiterhaus Alpenhotel)
- die Lehrlingsentschädigung beträgt:
  - im 1. Lehrjahr € 925,00 brutto pro Monat
  - im 2. Lehrjahr € 1.035,00 brutto pro Monat
  - im 3. Lehrjahr € 1.215,00 brutto pro Monat
  - im 4. Lehrjahr € 1.305,00 brutto pro Monat

Schick uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inkl. Lebenslauf und Schulzeugnisse. **Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an:**

[karriere@traunseehotels.at](mailto:karriere@traunseehotels.at)