

Lehrling Koch(m/w/d)

für das aDLERS Design Hotel in Innsbruck

Vollzeit

Die Hotelgruppe Familie Ultsch ist ein ständig wachsendes Unternehmen mit derzeit insgesamt 8 Hotels. Die Hotelgruppe besteht aus den Innsbrucker Betrieben Boutique Hotel Schwarzer Adler und dem aDLERS Design Hotel sowie den harry's home Hotels in Österreich, Deutschland und der Schweiz. In den nächsten Jahren expandieren die harry's home Hotels stark in neue Standorte.



Das aDLERS Design Hotel ist Innsbrucks neues Flaggschiff. Das Hotel zählt 75 modern ausgestattete Zimmer, darunter 2 Suiten mit bis zu 130 m², sowie einen exklusiven Spa-Bereich im 11. Stock. Die einzigartige Gastronomieebene im 12. Stock verfügt über 90 à la Carte Plätze im Restaurant, 2 Bankett- und Seminarräume, einer Terrasse mit 50 Sitzplätzen und einer Bar mit Platz für bis zu 60 Personen, sowie eine Dachterrasse im 13. Stock mit freiem Blick über Innsbruck.

Köche/Köchinnen bereiten Speisen aller Art zu: Von Hausmannskost bis „Haute Cuisine“, von Diätspeisen bis zu Gerichten fürs Luxus-Catering - die Bandbreite an Speisen ist groß. Exotische Gerichte, regionale Spezialitäten oder Speisen aus Bio-Produkten - Köche und Köchinnen müssen je nach Nachfrage die unterschiedlichsten Gerichte zusammenstellen können. Auch kreieren Köche/Köchinnen neue Rezepte oder Rezeptvariationen. Der ständige Arbeitsort ist Innsbruck. Die Lehrstelle zum/zur Koch/Köchin ist ab sofort zu besetzen.

DEINE AUFGABEN:

- Aktive Mitarbeit in der Küche
- Vorbereiten des Mise en Place
- dem Lehrlingsausbildner zuarbeiten
- Zutaten vorbereiten: waschen, zerkleinern, wiegen, etc.
- die Arbeitsschritte in einer Küche theoretisch und praktisch erlernen
- Einhaltung der Qualitätsstandards und der Firmenphilosophie

WAS WIR DIR BIETEN:

- Zusammenarbeit in einem motivierten Team am Standort Innsbruck
- anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeiten mit viel Eigenverantwortung
- Eintritt in ein Familienunternehmen mit langfristigen Perspektiven und Zusammenarbeit mit einem kompetenten und langjährigem Führungsteam im Help Office in Innsbruck
- sehr gute und neue Hotelinfrastruktur für modernste Arbeitsweise
- konzerneigene [Mitarbeiterabbatte- und Benefits](#) und die Möglichkeit, sich ständig weiter zu entwickeln

DEIN PROFIL:

- Du hast einen positiven Abschluss
- Du hast Spaß an der Betreuung unserer internationalen Gäste
- Du hast Freude an der Arbeit in einem dynamischen, motivierten und jungen Team
- Du bist eine teamfähige, zuverlässige und verantwortungsvolle Persönlichkeit mit höflichen Umgangsformen

Die Entlohnung richtet sich nach dem KV Arbeiter im Hotel und Gastgewerbe und beträgt im 1. Lehrjahr 760,- brutto (40 Stunden/5 Tage).

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann bewerben Sie sich über unsere Homepage www.adlers-innsbruck.com/jobs oder unter bewerbung.deradler.com oder per Mail an team@deradler.com

Deine Ansprechpartnerin bei Rückfragen: **Nicole Gspan, MSc / Recruiterin**