

# COMING HOME

## im Wirtshaus Steirereck am Pogusch als Koch Lehrling

Teil eines Teams der Besten zu sein ist inspirierend, bildend, motivierend, lohnend, gemeinschaftlich, prägend und fordernd.

Dieses besondere Team nimmt weitere Mitglieder auf:

Bei uns im Hause wird der Mensch und seine Leistung in den Vordergrund gestellt. Somit hat Ihr Alter, Ihre Herkunft und Ihre Vorkenntnisse keinerlei Auswirkung auf einen Lehrlingsplatz bei uns im Haus. Dennoch bieten wir auch eine verkürzte Lehrlingszeit bei uns an, sollten Sie schon einen anderen Lehrberuf erlernt oder einen höheren Abschluss absolviert haben.

In unserer Küche suchen wir Mitglieder mit Leidenschaft für Ihren Beruf die einen wertschätzenden Umgang mit einzigartigen Produkten aus der eigenen Landwirtschaft und unseren Lieferanten besitzen und dabei stets mit dem Ziel vor Augen, für unsere Gäste ein besonderes und einzigartiges Erlebnis zu schaffen. Daher werden ein saisonales Produktverständnis, ein origineller fantasievoller Charakter sowie ein wertschätzender Umgang mit den Produkten und der Natur erwartet.

Bei uns wechseln die Lehrlinge jedes halbe Jahr den Posten um ein umfangreiches Grundwissen zu erlangen (Gardemanger, Poissonnier, Rotissier oder Patissier) Jedes dieser Teams besteht aus 2-3 Kolleginnen und Kollegen, welche gemeinsam Verantwortung für diesen Posten übernehmen.

Dabei lernen Sie und unsere Mitarbeiter nicht nur die vielfältigsten Produkte und deren Verwendungsmöglichkeiten kennen, sondern werden auch motiviert, sich der täglich gelebten Kreativität der österreichischen Wirtshausküche anzuschließen. Ein Großteil unserer tierischen Produkte stammt aus der Landwirtschaft und hauseigenen Schlachtung. Selten bekommen Sie anders wo die Möglichkeit ein Tier komplett zu verarbeiten. Authentizität sowie Produkt-Ehrlichkeit sind tief verankerte Bestandteile unserer Philosophie.

Die Gemeinschaft innerhalb unseres Teams steht an oberster Stelle, daher sieht sich jedes Teammitglied im Steirereck wie ein Zahnrad in einem großen Uhrwerk – denn nur mithilfe einer ineinandergreifenden Zusammenarbeit können außergewöhnliche Ziele erreicht und neue Pfade erschlossen werden.



Restaurant Steirereck im Stadtpark, Am Heumarkt 2A (im Stadtpark), 1030 Wien  
Tel.: +43 1 713 31 68, E-Mail: [cominghome@steirereck.at](mailto:cominghome@steirereck.at), [www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)

## WAS WIR UNS VON DIR WÜNSCHEN:

- Leidenschaft für den Beruf sowie die Lernbereitschaft des Kochberufes
- Die Bereitschaft strukturiertes und präzises Arbeiten zu erlernen
- Wissenshungrig
- Eigenverantwortung
- Positives Mindset – Gute Laune!
- Teamfähigkeit hat für uns oberste Priorität – Steirereck Familie!

## WAS WIR DIR BIETEN:

- Top Arbeitgeber 2023 / ausgezeichnet von Rolling Pin
- Geregelte 4-5 Tage Woche / Sonntag bis Dienstag frei
- Kochjacken und Kochschürzen werden zur Verfügung gestellt
- Gerne stellen wir eine Mitarbeiter Unterkunft zur Verfügung
- Beteiligung am Trinkgeld
- Entlohnung nach Vereinbarung auf Basis des KV – mit Überzahlung!
- Möglichkeiten zur Weiterbildung (interne Schulungen & Betriebsausflüge)
- Saisonales Personal Essen
- Preisliche Vergünstigungen bei einem Besuch in einem unserer drei Häuser
- Unterstützung bei der Suche nach Ärzten, Wohnung und Handwerker
- Familiäres Team sowie familienfreundliche Arbeitsbedingungen
- 50 Jahre Erfahrung in der Gastronomie als Familienbetrieb & das beste Team aus Service, Küche, Büro & Reinigungskräften

UNSER FAMILIÄRES TEAM MIT DEM MOTTO „THE SKY IS THE LIMIT“ WÜRDEN SICH FREUEN,  
DICH PERSÖNLICH KENNEN ZU LERNEN.

Schicke bitte deine Bewerbung mit Foto an:  
[cominghome@steirereck.at](mailto:cominghome@steirereck.at)