

Koch oder Köchin

Betrieb: Frierss | Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH

Lehrzeit: 3 Jahre

Entlohnung: 925,00 EUR brutto

Bewerbungsfrist: 31.12.2024

Beschreibung:

Unser Restaurant Frierss Feines Haus zählt seit mittlerweile zehn Jahren zu den besten Restaurants des Landes. Küchenchef Patrick Pass und sein Team spannen den Bogen gekonnt von abwechslungsreichen Mittagsmenüs, Klassikern der österreichischen Küche und Steakraritäten vom Spezialgrill ebenso wie mit raffinierter Alpe-Asia Fusionsküche. Feinschmecker kommen neben köstlichen, regionalen Gerichten in den Genuss von besonderen Sushi-Kreationen genießen.

Tätigkeiten:

Die Lehre als Koch in einem der besten Restaurants des Landes ist sehr vielfältig und abwechslungsreich.

- Zubereitung von kreativen Speisen der Alpe-Asia-Fusionsküche
- Vorbereitung der Zutaten und fachgerechte Weiterverarbeitung
- fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln
- Anrichten raffinierter Gerichte
- Einhaltung der Hygienebestimmungen und Lebensmittelgesetze
- Beratung von Gästen
- Möglichkeit der Teilnahme an Fachwettbewerben

Highlights:

- Hervorragende Weiterbildungsmöglichkeiten
- Flexible Arbeitszeiten
- Lehre mit Matura
- Lernunterstützung bei Bedarf
- Mitarbeitervergünstigungen
- Teilnahme an (Lehrlings-)Wettbewerben
- Familiäres Betriebsklima
- Aufstiegschancen

Kontakt(e):

Name: Klaudia Grafenau

Telefon 1: 04242304015

Telefon 2: 042423040

Email: k.grafenau@frierss.at