



Wir suchen ab Herbst oder nach Vereinbarung eine/n

Lehrling zum/zur Gastronomiefachmann/Fachfrau

zur Unterstützung unseres Teams

Deine Vorteile mit uns:

- ◆ interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
- ◆ aufgewecktes, junges Team in der Küche sowie im Service
 - ◆ 5-Tage Woche – Sonntag, Montag und Feiertag frei
 - ◆ freie Mitarbeiterspeisen- und Getränke
 - ◆ Außerschulische Weiterbildungsmöglichkeiten

Was wir erwarten:

- ◆ abgeschlossene Pflichtschule
- ◆ Gepflegtes Erscheinungsbild
- ◆ Begeisterungsfähigkeit, Interesse an regionalen und saisonalen Produkten
- ◆ Verlässlichkeit und Lebensstil, welcher Rücksicht auf die beruflichen Anforderungen nimmt
 - ◆ grundlegende Ehrlichkeit, Genauigkeit und Offenheit

Deine Ausbildungsinhalte:

- ◆ Einführung in die Küche und Warenkunde:
Produktwissen, Schneidetechniken, Zubereitungsarten
Warenwirtschaft und Kalkulation
 - ◆ Küchenorganisation und Arbeitsabläufe:
Arbeitsplatzvorbereitung und -Nachbereitung
Produktion und Anrichten der Speisen und Gerichte
 - ◆ Gästekontakt und -Beratung:
praktischer Umgang mit dem Gast und seinen Ansprüchen
Annahme von Reservierungen, Bonieren und Kassieren
 - ◆ Einführung in die Getränkekunde:
Erlernen grundlegender Getränke-, Wein- und Spirituosenkenntnisse
und deren Herstellung, Präsentation und Beratung am Gast
-

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Auf eine Bewerbung oder ein persönliches Vorstellungsgespräch würden Wir uns sehr freuen!

Bewerbungen an dogana@dogana.com

Kontaktperson: **Manuel Gallaun**

Küchenchef: **Gerald Unterreiner**