

Schülerpraktikanten/Innen in Service & Küche für 8-12 Wochen

WIR HABEN EINEN „BÄRIGEN“ JOB zu vergeben.

Einzigartig und authentisch müssen Regionen sein, um von der UNESCO zum Weltkulturerbe erhoben zu werden. Einzigartig und authentisch – treffender könnte man auch das Hotel „Zum Schwarzen Bären“ nicht beschreiben.

Das geschichtsträchtige Haus versteckt sich im historischen Kern von Emmersdorf, dem westlichen Tor zur Wachau. Seit mehr als 100 Jahren ist das Hotel im Besitz der Familie Pritz, ihres Zeichens Wachauer mit Leib und Seele.

Küchenchef - Martin Pritz - kombiniert über Jahrzehnte erprobte und perfektionierte Familienrezepte mit hochwertigen regionalen Produkten – teilweise aus der eigenen Landwirtschaft - und verzaubert Hotel- und Restaurantgäste gleichermaßen.

Was bringe ich mit:

- Absolviert eine Ausbildung im Tourismus
- Mit Freude und Herz Gastgeber
- Alles-Möglich-Macher/in
- Teamfähigkeit
- freundliches, ordentliches und sympathisches Auftreten
- Belastbarkeit

Wir bieten:

- Knowhow und Expertise
- Junges/ Dynamisches Team
- Leistungsgerechte Entlohnung
- 13./14. Gehalt aliquot für den geleisteten Arbeitszeitraum
- Täglich kostenlose Verpflegung
- Nutzung des Fitnessraums
- Erstklassiges Arbeitsumfeld mit vielen Freizeitmöglichkeiten
- Kleines, familiäres Team
- Respektvoller und herzlicher Umgang
- Wifi/TV



Warum will ich hier arbeiten:

Aus regionalen, hauseigenen landwirtschaftlichen Produkten, Wild aus der eigenen Jagd – die Liebe dem Gast frisch gekochtes zu kredenzen ist die Leidenschaft von Martin Pritz. Willst du diese Leidenschaft teilen und davon lernen, so bist du bei uns richtig.

Was muss ich noch wissen:

Wir bieten darüber hinaus weitere Leistungen wie freie Kost und Logis und das Partizipieren des Trinkgeldes.