

Lehrberuf Koch/ Köchin

(w/m/d)

Als privat geführte Hotelgruppe setzen wir auf Persönlichkeit.

Das Hotel Stefanie ist das älteste Hotel Wiens – seit 1600 schreiben wir hier Geschichte und Geschichten.

In fünfter Generation führt unsere Eigentümerfamilie mittlerweile fünf sehr unterschiedliche 4-Sterne-Hotels sowie zwei ausgezeichnete Restaurants. Die persönliche Handschrift der Familie ist in jedem unserer Häuser spürbar – von der gelebten Gastfreundschaft bis hin zum wertschätzenden Umgang mit unseren Teams. Dieses familiäre Fundament schafft ein Arbeitsumfeld mit echter Nähe und Verbindlichkeit.

Darum lohnt es sich bei uns zu starten

Eigentümergeführt in 5. Generation – wir sind ein Familienbetrieb mit gelebter Tradition, Leidenschaft und starker Werteorientierung.

Familiäres Miteinander – flache Hierarchien, offene Kommunikation und echte Wertschätzung – bei uns kennt man sich beim Namen.

Sichere Zukunft – seit 1888 stehen wir für Beständigkeit, nachhaltige Unternehmensführung und pünktliche Bezahlung.

Geregelte Arbeitszeiten – modernes Zeiterfassungssystem, faire Dienstplanung und Flexibilität für individuelle Lösungen.

Raum zur Entfaltung – ob Lehre, Quereinstieg oder Karriereweg: Wir fördern Talente, schätzen Engagement und öffnen Türen für Ihre persönliche Entwicklung.

Kulinarische Stärkung – täglich frisch gekochtes Mitarbeiteressen, kostenlos für unser Team.

Zentrale Lage & Mobilität – alle Häuser sind mit Öffis bestens erreichbar; Jahreskarte der Wiener Linien inklusive.

Mitarbeiter werben Mitarbeiter – Ihre Empfehlung wird belohnt.

Attraktive Vergünstigungen – Mitarbeiterpreise in unseren eigenen Hotels sowie Ermäßigungen bei über 200 Partnerbetrieben durch ÖHV-Friends und PrivateCityHotels.

Aufgaben die zu Ihnen passen

Vorbereitung & Mise en Place – Sie bereiten Zutaten sorgfältig vor und sorgen für einen reibungslosen Ablauf in der Küche

Zubereitung & Kochen – Sie setzen Rezepte präzise um & kreieren abwechslungsreiche Gerichte

Hygiene & Sicherheit – Sie achten auf Sauberkeit, Hygienevorschriften & sicheres Arbeiten

Teamarbeit & Kommunikation – Sie arbeiten eng mit Kolleg:innen zusammen & tragen zu einem harmonischen Küchenalltag bei

Das bringen Sie mit

Leidenschaft für den Beruf – Sie bringen Begeisterung & Engagement in die Ausbildung

Kreativität & Kochkunst – Sie haben Freude daran Zutaten zu kombinieren & unvergessliche Gerichte zu zaubern

Kommunikationsfreude – sehr gute Deutsch- & gute Englischkenntnisse

Motivation – Sie zeichnen sich durch Offenheit, Einsatzbereitschaft & Eigeninitiative aus

Teamfähigkeit – zuverlässiges Arbeiten im Miteinander mit Kolleg:innen.

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt im 1. Lehrjahr beträgt € 1.050 brutto/Monat.
Bewerben Sie sich jetzt - denn nur gemeinsam wird's Schick!



Lisa Ungersbäck



recruiting@schick-hotels.com



+43 1 211 50 565