



Lehrberuf Restaurantfachmann/ -frau

(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

Gästebetreuung & Service – Sie begrüßen und betreuen unsere Gäste persönlich, freundlich & aufmerksam

Getränke- & Speisenservice – Sie servieren Speisen & Getränke professionell & achten auf Präsentation

Veranstaltungs- & Bankettservice – Sie unterstützen bei Events & sorgen für reibungslose Abläufe

Organisation & Vorbereitung – Sie bereiten Tische, Menüs & Materialien sorgfältig vor

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

Das bringen Sie mit

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

Gästefokus & Freundlichkeit – Sie begeistern durch Ihr charmantes Auftreten & individuelle Betreuung

Bildung & Sprachkenntnisse – Positiver Schulabschluss, sehr gute Deutsch- & Englischkenntnisse; weitere Fremdsprachen von Vorteil

Motivation & Engagement – Sie überzeugen durch Offenheit, Einsatzbereitschaft & Eigeninitiative

Teamegeist & Persönlichkeit – Sie arbeiten gerne im Team & bereichern es mit Ihrer positiven Ausstrahlung

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt im 1. Lehrjahr beträgt € 1.050,00 brutto/Monat.
Bewerben Sie sich jetzt - denn nur gemeinsam wird's Schick!

