HOTEL ERZHERZOG RAINER
WIEN

Jungköchin/ Jungkoch (w/m/d)
(Vollzeit)

Als privat geführte Hotelgruppe setzen wir auf Persönlichkeit.
Das Hotel Erzherzog Rainer mit 79 Zimmern und der Wiener Wirtschaft verbindet authentische Wiener Gastfreundschaft mit traditioneller Wirtshausküche und herzlicher Atmosphäre.
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

Zubereitung – Sie kochen mit Leidenschaft & Freude für unsere Gäste
Küchentradition – Sie bringen Ihre Erfahrung mit österreichischer Küche ein
Qualitätsbewusstsein – Sie sorgen für die Einhaltung aller Vorgaben
Kreativität – Sie entwickeln eigene Ideen & tragen zur Weiterentwicklung unserer Küche bei
Sauberkeit & Hygiene – Sie achten auf Ordnung, Sicherheit & einwandfreie Hygienestandards im gesamten Arbeitsbereich

Das bringen Sie mit

Ausbildung – eine abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin
Erfahrung – Berufspraxis in der Gastronomie ist von Vorteil
Teamgeist – Sie arbeiten gerne mit Kolleg:innen zusammen & unterstützen ein positives Miteinander
Kommunikationsstärke – Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse, um sich im Team klar &reibungslos auszutauschen
Engagement – Sie sind motiviert, zuverlässig & behalten auch in stressigen Situationen den Überblick

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt beträgt € 2.330 brutto/Monat.
Überzahlung möglich je nach Qualifikation.
Bewerben Sie sich jetzt - denn nur gemeinsam wird’s Schick!

Lisa Ungersbäck
recruiting@schick-hotels.com
+43 1 211 50 565