



LEHRE IN DER GASTRONOMIE – ZUKUNFT TOURISMUSWIRTSCHAFT

WIR BIETEN DIR EINEN AUSBILDUNGSPLATZ

Willkommen im LUMBERJACK, am Shuttleberg Flachauwinkl-Kleinarl, der ersten biozertifizierten Ski- und Berghütte in den Alpen und neuen Einkehr für Flexitarier, Vegetarier und Veganer, organisiert in Form einer Food Hall.

WIR MÖCHTEN DICH ALS LEHRLING KOCH/KÖCHIN ODER GASTRONOMIEFACHMANN/FRAU IN UNSEREN INNOVATIVEN TEAM HERZLICH BEGRÜSSEN.

Wir bieten einen schönen, modernen Arbeitsplatz in den Salzburger Bergen mit angemessener und ergebnisorientierter Entlohnung. Wir haben für alle Mitarbeiter:innen gepflegte Unterkünfte sowie gesunde Bio-Speisen & Bio-Getränke.

Wir stellen für alle in unserem Team eine Saisonkarte für das Skigebiet, inklusive Absolut Park zur Verfügung. Wir garantieren eine wertvolle Arbeitserfahrung sowie Spaß am eigenen Wirken.

Du bist gerne in den Bergen und hast eine Vorliebe für Skifahren oder Snowboarden?

Du bist motiviert für eine Mitarbeit in einem zukunftsweisenden Projekt,
dann bewirb dich unter info@lumberjack.at oder ruf uns an unter +43 664 15 80 529

KOCH/KÖCHIN

IN DEINER DREIJÄHRIGEN LEHRZEIT ZUM KOCH ODER ZUR KÖCHIN ERWIRBST DU FÄHIGKEITEN IN FOLGENDEN BEREICHEN:

- 1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld:**
Effizientes und selbstständiges Zusammenarbeiten im Team.
- 2. Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten:**
Wer mit Nahrungsmitteln, scharfen Messern und heißen Töpfen arbeitet sollte damit umgehen können.
- 3. Mise en Place:** Die täglichen Vorbereitungen, um deinen Posten aufzubauen.
- 4. Lebensmittelverarbeitung:** Egal ob österreichisch oder international, die Verarbeitung von Lebensmitteln erfordert Achtsamkeit.
- 5. Speisenzusammenstellung und -planung:** Speisen oder Speisenfolgen werden vom Koch geplant und auf die jeweilige Situation angepasst.
- 6. Speisenausgabe bzw. -bereitstellung:**
Hier gehören die verschiedenen Möglichkeiten des Anrichtens von Speisen.
- 7. Warenwirtschaft:** Lagerung und Bestellung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen in der Küche müssen vorausschauend geplant werden.

Du bist motiviert für eine Mitarbeit in einem zukunftsweisenden Projekt,
dann bewirb dich unter info@lumberjack.at oder ruf uns an unter +43 664 15 80 529

GASTRONOMIEFACHMANN/GASTRONOMIEFACHFRAU (LEHRBERUF)

LEHRZEIT: 4 JAHRE

English: Gastronomy expert

Gastronomiefachleute sind die Allrounder im Bereich der Gastronomie.

Sie sind sowohl in der Küche als auch im Service tätig.

In der Küche sind sie für die Zubereitung verschiedenster Speisen zuständig.

Im Servicebereich empfangen und bedienen sie die Gäste, erstellen Speise- und Getränkekarten, dekorieren die Tische und erledigen die Abrechnungen.

Im gesamten Berufsfeld des Tourismus ist Teamwork angesagt.

Je nach Art und Größe des Betriebes arbeiten Gastronomiefachleute mit Fach- und Hilfskräften der Gastronomie zusammen.

Du bist motiviert für eine Mitarbeit in einem zukunftsweisenden Projekt,
dann bewirb dich unter info@lumberjack.at oder ruf uns an unter +43 664 15 80 529