



## Praktikum Küche (m/w/d)

Vollzeit | Dauer: mind. 4 Wochen

Du konntest in der Schule schon einiges an Wissen erlernen und willst es jetzt in der Praxis anwenden? Dann bist du bei uns genau richtig!

Als Teil des Hells-Kitchen-Teams bereitest Du genussvoll die Speisen zu, schaffst somit unseren regionalen und internationalen Gästen ein kulinarisches Erlebnis und bereitest ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns.

LOXONE **campus**



### Deine Aufgaben

- Mithilfe und Unterstützung des Küchenteams bei der Zubereitung aller Speisen
- Mitwirken beim Bekochen und Begeistern unserer regionalen und internationalen Gäste
- Spül-, Reinigungs- und Aufräumarbeiten
- Mise en Place Tätigkeiten
- Einhaltung der HACCP-Regel



### Dein Profil

- Freude am Beruf und Liebe zum Detail
- Teamplayer mit hohem Maß an Zuverlässigkeit
- Freundliche und ehrliche Persönlichkeit
- Gepflegtes Äußeres
- Gute Deutschkenntnisse



### Wir bieten

- Verantwortungsvollen und spannenden Tätigkeitsbereich
- Täglich frische Mahlzeiten im modernen Mitarbeiterraum bzw. Hotelrestaurant
- Bestes Betriebsklima und After-Work-Aktivitäten
- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Top moderne Küchenausstattung
- Diverse Mitarbeiterrabatte, kostenlose Fortbildungen im Rahmen eines abgestimmten Entwicklungsprogramms und vieles mehr

Aus gesetzlichen Gründen weisen wir darauf hin, dass für diese Position je nach Qualifikationen ein monatliches Brutto-Gehalt ab € 815,- (auf Vollzeitbasis) vorgesehen ist.



#### Kontakt

Sie haben Fragen oder möchten mehr über Ihren Job am Loxone Campus wissen? Wir freuen uns über Ihren Anruf oder E-Mail.

**Sandra Lanzersdorfer**  
People Operations

[bewerbung@loxone.com](mailto:bewerbung@loxone.com)  
AT: +43 7287 7070-794  
DE: +49 7172 9334-794

[jobs.loxone.com](https://jobs.loxone.com)