GOLDENER PAPAGEI

Praktikum Küche 2023

Als „Zlatni Papagaj“ (dt. „Goldener Papagei“) – die erste all’italiana Kaffeebar in der Stadt – 1978 ihre Pforten öffnete, war dies der Startschuss für italienische Kaffeekultur und Lifestyle in der ehemaligen sozialistischen Republik Jugoslawien. Beinahe vier Jahrzehnte später wird das Kultcafé und der Familienbetrieb wieder zum Leben erweckt – in Wien. Wir möchten das Belgrader Symbol für Leichtigkeit und Freude an hochqualitativen Produkten in die nächste Generation führen und konzeptuell weiterdenken. Papagei? Eher Phönix, oder so. Auf jeden Fall besonders goldig. Wir beziehen unsere rohen Bohnen direkt vom Bauern und lassen sie nach unseren Vorgaben hell rösten.

Unser Konzept, also hochwertige und möglichst regionale Zutaten, weiten wir auch auf unsere restliche Karte aus: ausgewählte Naturweine, Kräuterseitlinge aus dem Nachbarhaus, Obst und Gemüse aus der Umgebung. Gemeinsam mit Ex-Sternekoch Miki Apostolo hat unsere Köchin Olivia Reither die Food-Karte gestaltet.

Wenn suchen für den Sommer 2023 Menschen, die an unserem Konzept interessiert sind und ihr Praktikum gerne bei uns absolvieren würden.

Was wir bieten?

- Gerechte Trinkgeldbeteiligung
- Abgeflachte Hierarchien, wir sind allgemein Per-Du mit allen
- Flexible Arbeitszeiten
- Kommunikation auf Augenhöhe und wertschätzender Umgang
- Regelmäßige Schulungen
- Team-Events/Workshops/Ausflüge zu Lieferant:innen
- Mitarbeiter:innen-Rabatte
- Hochwertige Arbeitskleidung
- Tagheller Arbeitsplatz
- Sehr gute öffentliche Anbindung im Zentrum von Wien
- App für Dienstplan und Fachwissen
- Elektronische Zeiterfassung

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an praktikum@goldenerpapagei.at!

Bezahlung nach KV für die vorgesehene Stelle.

						PRAKTIKUM@GOLDENERPAPAGEI.CO				
@goldenerpapagei PRATERSTRASSE 17			1020 VIE							

IBAN AT80 1500 0043 5106 8889
BIC OBKLAT2L

VAT ATU74856408
HG Wien FN 531450w