Krafft Gruppe

Fachpraktikum Krafft Gruppe

Heimat und Mittelpunkt unseres Handwerks ist Basel. Hier sind wir Teil der lokalen Genusswelt. Voller Leidenschaft und Neugier engagieren wir uns dafür, Orte für persönliche und authentische Begegnungen auf Augenhöhe zu schaffen.

Seit 2003 betreiben wir individuell gestaltete Hotel- und Gastronomiebetriebe in Basel. Zum Hotel Krafft – als Ursprung unserer Geschichte – gehören heute auch das Consum, das Nomad Design & Lifestyle Hotel, das Silo Design & Boutique Hostel, das Volta Bräu und die Pfister Werkstatt.

In unseren Betrieben bestehen zweierlei Praktikumsmöglichkeiten: Classics oder Combined by you. Entweder du entscheidest dich für eine Abteilung oder du kombinierst dein Hauptinteresse mit einer passenden Ergänzung.

Auf einen Blick:

Classics oder Combined by you:

- Für Studierende einer Hotelfachschule
- Einstieg generell immer möglich, je nach Verfügbarkeit

- Jeweils für mindestens 6 Monate

Classics

Küche

- im Nomad und Krafft nach Vereinbarung

Du lernst im Nomad, wie man World Food mit regionalen Produkten kocht und im Krafft wie kreative Rezepte von heute, nach traditionellem Handwerk gekocht werden.

Service

- im Nomad und Krafft nach Vereinbarung

Du erlebst im Nomad hautnah, was es heisst, wie man Reiseerinnerungen aus der Küche mit World Class Cocktails aus dem Hier und Jetzt kombiniert. Im Krafft von der lockeren Apéro Kultur im Consum bis hin zum klassischen Service im Restaurant oder wie Service Skills mit Leichtigkeit umgesetzt werden.

Réception/Reservation

- im Nomad und Krafft nach Vereinbarung

Die Réception ist das Herzstück in jedem Hotel. Was sagt dir mehr zu: Design & Lifestyle oder Geschichte & Genusskultur? Ganz gleich wofür du dich entscheidest, du begleitest den Gast vom Check-in bis zum Check-out. Reservationsverwaltung, Hotelverkauf, HSK Systemtool du siehst, hier gibt's einiges zu lernen.

Combined by you

Kombiniere ein weiteres Interessenfeld zu deiner bevorzugten Abteilung. Wie das geht? So z.B.

- Service Praktikum, kombiniert mit einem Einblick in unsere Brauerei, wo das frischeste Craft Beer in Basel gebraut wird.

- Gib deinem klassischen Service-Alltag einen Extra-Kick und lerne von renommierten Bartendern, was es heisst, World Class Cocktails zu shaken.

- Deine Lieblingsposition ist in der Küche aber du hättest gern ab und zu Gästekontakt? Dann ist die Krafft Küche kombiniert mit der Consum Weinbar genau das richtige für dich.

- Hotel und Events, geht das? Bei uns schon: Hole im Vorfeld die Bedürfnisse unserer Gäste in der Reservationsabteilung ab, trete mit mit ihnen an der Réception in Kontakt und lerne im Events-Team, wie wir unsere Anlässe verkaufen.

Oder hast du eine eigene Vorstellung? Bitte komm auf uns zu und erzähl uns, wie du dir das vorstellst. Wir sind gespannt und freuen uns auf deine Bewerbung.

Das hast du im Gepäck

- Du studierst an einer Schweizer Hotelfachschule
- Leidenschaft für die Branche
- Motivation, das operative Geschehen aktiv mitzuprägen
- Eigenständigkeit
- Du springst gerne ins kalte Wasser und übernimmst Verantwortung!

Das findest du bei uns

- Du gestaltest mit, bringst eigene Ideen mit ein und führst diese durch
- Du bist Teil einer Gruppe, die einen tollen Drive hat und mutig neue Ideen umsetzt
- Zukunftsperspektive
- Familiärer Umgang, flache Hierarchien und Kommunikation auf Augenhöhe

Alle Mitarbeiter:innen der Krafft Gruppe geniessen folgende Benefits

Wie du uns bereichern kannst

Haben wir dein Interesse geweckt? Hast du Lust, Teil der einzigartigen Krafft Familie zu werden? Dann sollten wir uns kennenlernen! Bewirb dich direkt oder schicke uns deine vollständige Bewerbung per Mail an hr@krafftgruppe.ch. Lege der Bewerbung dein Anschreiben und Lebenslauf bei oder überrasche uns mit einem Video von dir. Wir freuen uns auf dich!

Deine Ansprechperson

Melina Horni
Leitung HR
061 690 91 70

Krafft Gruppe

Brunngässlein 8
CH–4052 Basel