



Das Familienunternehmen Alois Dallmayr KG zählt zu den bekanntesten und renommiertesten Unternehmen in Deutschland. Unser Sortiment umfasst die Geschäftszweige Kaffee, Automaten-Service, Delikatessen-Einzelhandel und Gastronomie.

Anfang 2024 beginnt für Dallmayr ein neues Kapitel in Berlin. Die Neueröffnung des Daily by Dallmayr im Herzen Berlins ist für Anfang März 2024 geplant. Das moderne Selbstbedienungskonzept verkörpert das Berliner Lebensgefühl und steht mit sowohl traditionellen als auch neuartigen Gerichten für eine kulinarische Vielfalt und leckere Leichtigkeit. Wir schaffen einen Ort der Gemütlichkeit, der zum Verweilen einlädt. Ein Treffpunkt, an dem sich jeder willkommen fühlt. Für die Gäste. Für Berlin. Für Dich.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir dich als:

Koch (m|w|d) / Chef de Partie (m|w|d)

Vollzeit, ab sofort

Deine Aufgaben:

- Von der Mitarbeit bei der Speisekartengestaltung über die leidenschaftliche Umsetzung in der Küche bis hin zum finalen Anrichten der Gerichte bist du überall involviert
- Auch aktives Arbeiten am Gast gehört zu deinen Tätigkeiten
- Du sicherst zuverlässig unsere Hygiene- und Qualitätsstandards auf einem gleichbleibenden Niveau
- Du trägst Mitverantwortung für die Warenkosten und den Wareneinsatz

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m|w|d) und mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie
- Kreativität und ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein zeichnen dich aus
- Ein hohes Maß an Dienstleistungs- und Serviceorientierung sowie ein positives Mindset sind für dich selbstverständlich
- Du bist flexibel, zuverlässig und kannst auch bei hohem Arbeitsaufkommen selbstständig und strukturiert arbeiten
- Du verfügst über gute Deutschkenntnisse sowie ein gepflegtes Auftreten
- Du bist teamorientiert und arbeitest gerne in einem dynamischen Umfeld

Was wir bieten:

- Familiengerechte Arbeitszeiten Montag bis Samstag zwischen 8:00 und 19:00 Uhr, Sonn- und Feiertage frei
- Faire Bezahlung, zzgl. Urlaubs- und Weihnachtsgeld, tarifliche Zulagen
- Bezuschussung des BVG-Tickets, Arbeitskleidung, kostenloses Mittagessen sowie Mitarbeiterrabatte
- Ein modernes Arbeitsumfeld und eine wertschätzende, familiäre Atmosphäre
- Hohe Eigenverantwortlichkeit und Gestaltungsspielraum im Rahmen deines Aufgabenbereichs
- Training on the job und die Arbeit mit frischen Zutaten und feinsten Premium-Produkten

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über deine Bewerbung an: tobias.pietzsch@dallmayr.de