

Dallmayr

Dallmayr zählt zu den bekanntesten und renommiertesten Unternehmen in Deutschland, mit Sitz im Herzen Münchens. Unser Familienunternehmen engagiert sich in den Geschäftszweigen Kaffee, Automaten-Service, Delikatessen-Einzelhandel und Gastronomie. Das Delikatessenhaus ist eine der führenden Adressen weltweit.

Für unseren Standort der Unternehmenszentrale direkt am Marienplatz suchen wir eine/n

Koch / Commis / Demichef de Cuisine (m/w/d) für den Bereich Produktion und Catering

Ihre Aufgaben:

- Mitarbeit in der kalten- oder warmen Küche bei der Produktion von modernen sowie qualitativ hochwertigen nationalen und internationalen Gerichten, Delis und Bites, etc. für unser Delikatessenhaus und unserem Partyservice

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum/r Koch/Köchin
- Begeisterung und Leidenschaft für den Beruf
- Hoher Qualitäts- und Serviceanspruch
- Spaß und Freude bei der Zusammenarbeit mit einem hervorragenden Team

WAS WIR BIETEN

- Tolles Betriebsklima mit flachen Hierarchien
- Möglichkeit eigene Ideen einzubringen und zu entwickeln
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem dynamischen Team
- Leistungsgerechte Vergütung sowie attraktive Sozialleistungen (Sonderzahlungen, kostenfreie Rundum-Verpflegung, Fahrtkostenzuschuss, Mitarbeiterrabatte, 30 Tage Urlaub, 37,5 Stunden/Woche, Sonn- und Feiertage frei, usw.)
- Bei Interesse: Mitarbeit auf Partys und spannenden Events vor Ort, bei Übernahme aller Kosten (Flug, Hotel)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen!

WICHTIG: bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung im PDF Format. Andere Formate können aus sicherheitstechnischen Gründen nicht bearbeitet werden.

Alois Dallmayr KG

Elke Fesl – Leiterin Personal, Dienerstr. 14-15, 80331 München

E-mail: karriere@dallmayr.de

www.dallmayr.de

