

Alois

Dallmayr Fine Dining

In unserem mit **zwei Michelin Sternen** ausgezeichneten Restaurant Alois** bieten wir unseren Gästen ein Gourmet-Erlebnis der besonderen Art. Das Restaurant in unserem Stammhaus bietet maximal 30 Gästen Platz, um im exklusiven Ambiente die Küche von Christoph Kunz genießen zu können. Die Weinkarte (Schwerpunkt alte Welt) mit mehr als 800 Positionen rundet dieses Angebot ab.

Zur Verstärkung unseres Restaurant-Teams suchen wir eine/n engagierte/n

Chef de Rang (m/w/d)

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Versierte Produkt- und Weinkenntnisse
- Sehr hoher Qualitäts- und Serviceanspruch
- Absoluter Teamplayer und Organisationstalent
- Selbständige Arbeitsweise
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

WAS WIR BIETEN

- Arbeitszeiten Mittwoch – Samstag (keine Sonn- und Feiertage)
- 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, usw.)

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

Alois Dallmayr KG

Elke Fesl – Leiterin Personal, Dienenstr. 13-14, 80331 München

E-mail: karriere@dallmayr.de

www.restaurant-dallmayr.de

