



JEDEN TAG EINMALIG

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 / Köchin / Chef de Partie / Demichef / Commis (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, Mitarbeitererrabatte, 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!

Alois Dallmayr KG

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

E-mail: karriere@dallmayr.de

www.dallmayr.de

