



Dallmayr
Seit 1700

KOCH / KÖCHIN
CHEF DE PARTIE / DEMICHEF / COMMIS (M/W/D)

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 unsere Standorte in München und Berlin suchen wir eine/n

KOCH / KÖCHIN
CHEF DE PARTIE / DEMICHEF / COMMIS (M/W/D)
FÜR DEN BEREICH PRODUKTION UND CATERING

Wenn Sie sich für großartige Lebensmittel und Genuss begeistern können und Sie mit Ihren Maßnahmen das Wachstum des Delikatessenhauses weiter vorantreiben wollen, dann können wir Ihnen eine interessante Aufgabe mit Inhalt, netten Kollegen und hoher Eigenständigkeit bieten.

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
- 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
Dienerstr. 14-15
80331 München
E-mail: karriere@dallmayr.de
www.dallmayr.de