



## INSPIRATION. LEIDENSCHAFT. WEITBLICK.

Das sind die Werte, die uns auszeichnen. Seit mehr als 300 Jahren steht der Name Dallmayr für herausragende Produkt- & Servicequalität und ist eine der bekanntesten Kaffeemarken Deutschlands. Wir suchen Menschen, die diese Werte teilen und mit uns gemeinsam die Zukunft gestalten möchten.

## Ausbildung zum Restaurantfachmann (m|w|d)

ab 01.09.2024

### Ihre Aufgaben:

- Als angehender Restaurantfachmann (m|w|d) sind Sie mit Ihrem Team für die Betreuung unserer Gäste und das Servieren unserer hochwertigen Speisen und Getränke verantwortlich
- Die Vor- und Nachbereitung der Tische und des Restaurants gehört ebenfalls zu Ihrem Tätigkeitsfeld
- Im Rahmen Ihrer Ausbildung lernen Sie die unterschiedlichsten, hauseigenen Gastronomiekonzepte kennen: Dallmayr Bar & Grill, Café-Bistro Dallmayr, Catering und unser mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Restaurant Alois\*\* – Dallmayr Fine Dining

### Ihr Profil:

- Sie verfügen mindestens über einen qualifizierten Abschluss der Mittelschule
- Sie möchten die spannende Welt der gehobenen Gastronomie kennenlernen und haben Interesse am Umgang mit exklusiven Speisen und Getränken
- Sie begeistern mit Ihrem freundlichen Auftreten und Ihrer kommunikativen, serviceorientierten Art
- Idealerweise verfügen Sie über Sprachkenntnisse in mehreren Sprachen
- Die Arbeit in einem dynamischen Umfeld ist genau das, was Sie suchen und Sie arbeiten gerne im Team

### Was wir bieten:

- Ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit jungen, dynamischen Teams und die Vermittlung eines umfassenden Know-Hows
- Faire Arbeitsbedingungen eines tarifgebundenen Unternehmens
- 30 Tage Urlaub
- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Mitarbeiterrabatte in unserem Delikatessenladen
- Kostenfreie Rundum-Verpflegung
- Fahrtkostenzuschuss
- Einen Arbeitsplatz im Herzen Münchens direkt am Marienplatz mit guter Erreichbarkeit durch öffentliche Verkehrsmittel

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung bis spätestens 30.04.2024 an: [karriere@dallmayr.de](mailto:karriere@dallmayr.de)