

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 Sterneküche suchen wir eine/n engagierte/n

Commis de Cuisine (m/w/d)

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Hoher Qualitäts- und Serviceanspruch
- Absoluter Teamplayer
- 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 (Urlaubs- und Weihnachtsgeld, kostenfreie Rundum-Verpflegung, Fahrtkostenzuschuss, Mitarbeiterrabatte, usw.)

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. 13-14, 80331 München

E-mail: karriere@dallmayr.de

www.restaurant-dallmayr.de

