



## **Restaurantfachkräfte (m/w)**

Wir suchen ab sofort mehrere Restaurantfachkräfte (m/w), mit Aufstiegsmöglichkeiten zum/zur Restaurantleiter/-in

Unsere Anforderungen an Sie:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- Engagement, Teamfähigkeit und eine selbständige Arbeitsweise
- produktive, flexible und kollegiale Zusammenarbeit
- strukturierte, koordinierte und gastorientierte Arbeitsweise
- loyales und diszipliniertes Auftreten
- Freundlichkeit und gepflegtes Erscheinungsbild
- Flexibilität und stressresistent
- Bereitschaft zum Schichtdienst
- Erfahrungen im Bankett und a la carte [Geschäft](#) von Vorteil
- fließend Deutsch, Englisch von Vorteil
- Organisationsfähigkeit (Delegierungs- und Managementfähigkeit)

Ihre Aufgaben umfassen:

- Begrüßung/ Verabschiedung der Gäste
- Beratung/Betreuung der Gäste (Führung von Verkaufsgesprächen)
- Bereitstellung des erforderlichen Mise en Place
- gewissenhafte Erfüllung der gestellten Arbeitsaufträge
- Gast- und betriebsorientiertes Arbeiten
- achten auf Ordnung und Sauberkeit im gesamten Arbeits- und Restaurantbereich
- fachgerechte Nutzung, Pflege und Reinigung der verwendeten Geräte und Arbeitsmittel
- ordnungsgemäße Durchführung von Buchungsvorgängen mit Orderman System (Vectron)
- aktiver [Verkauf](#)
- servieren von Speisen und Getränken
- Zubereitung von Getränke

Bei Interesse senden Sie bitte ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende E- Mail Adresse: [info@waschhausaltkoepenick.de](mailto:info@waschhausaltkoepenick.de)

Wir freuen uns auf Euch!



### **Küchenchef/ Souschef/ Beikoch ( m/ w )**

Wir suchen ab sofort zur Verstärkung unseres Küchenteams mehrere Küchenfachkräfte (m/w), mit Aufstiegsmöglichkeiten zum/zur Küchenchef / in

Wir bieten Ihnen ein professionelles Umfeld und die einzigartige Möglichkeit, Teil eines jungen, überaus dynamischen Teams zu werden. Wir suchen für unser renommiertes bayrisches a la carte Restaurant mit Dachterrasse und Biergarten, sowie unser Bankettbereich, genau Sie!

Ihr Arbeitsbereich umfasst folgende Aufgaben:

- selbständige Leitung wechselnder Posten in der à la carte- und Bankett-Küche
- Verantwortung für das Mise en place, die Verarbeitung, Zubereitung und das Anrichten aller Gerichte und Menüs unter Beachtung der Qualitätsstandards
- Vorbereitung, Betreuung, Auf- und Abbau der Buffets
- Mitwirkung bei der Speisekartengestaltung
- Unterstützung bei der Warenbestellung, Warenannahme und –kontrolle (HACCP)
- Beachtung von arbeits- und lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften
- Sicherstellung der Kundenzufriedenheit durch die Einhaltung der Standards und einem gästeorientiertem Handeln

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/ Köchin
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- überdurchschnittliche ausgeprägte Gast- und Serviceorientierung
- Ihr Beruf ist Ihre Berufung
- Sie verfügen über detaillierte, profilierte Fachkenntnisse und sind kompetent für eine der oben angegeben Positionen
- schnelle Auffassungsgabe, hohe Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent, Umsichtigkeit, Begeisterungsfähig

Wir freuen uns, wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie bei einem persönlichen Gespräch näher kennen zu lernen.

Die/ Diese Position ist ab sofort zu besetzen. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse und frühesten Eintrittstermin).

Bei Interesse senden Sie bitte ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende E- Mail Adresse: [info@waschhausaltkoepenick.de](mailto:info@waschhausaltkoepenick.de)