

Griller (m/w/d)







Wer wir sind

Wir sind ein dynamisches und wachsendes Unternehmen mit mehreren Restaurants in ganz Deutschland. Unser Anspruch ist nicht nur, unseren Gästen das perfekte Restauranterlebnis zu bieten, sondern auch für unsere Mitarbeiter ein wertschätzender und loyaler Arbeitgeber mit Wohlfühlfaktor zu sein.

Für uns stehen erstklassige Produkte ebenso im Vordergrund wie unsere Mitarbeiter und der Spaß an der Arbeit im Team.

Gemäß unserem Motto "Weniger Fleisch ist mehr" stehen wir für bewussten Fleischgenuss, der nachhaltig ist und für eine artgerechte sowie naturbelassene Rinderzucht steht.

Deine Aufgaben

- Du bist für die Zubereitung unserer hochwertigen Steaks verantwortlich
- Du parierst, cuttest und grillst das Fleisch für ein unvergessliches Steak-Erlebnis unserer Gäste

Du bringst mit

- Du bist mindestens 18 Jahre alt
- Liebe und Leidenschaft für gutes Essen
- Gastgeber zu sein liegt dir im Blut
- Du bist ein Teamplayer, offen, herzlich.

Wir bieten dir

- Einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz in einem familiären, internationalen und hochmotivierten Team
- Flache Hierarchien und eine offene Unternehmenskultur

- HACCP ist für dich kein Fremdwort. Die Umsetzung und Einhaltung aller gesetzlichen und internen Vorgaben sind für dich selbstverständlich
- aufgeschlossen und flexibel
- In stressigen Situationen behältst du den Überblick, einen kühlen Kopf und hast stets ein Lächeln im Gesicht
- In der Küche fühlst du dich zu Hause
- Du hast bereits Erfahrung als Küchenmitarbeiter gesammelt und eine schnelle Auffassungsund Umsetzungsgabe
- Interessante
 Weiterentwicklungsmögli
 chkeiten innerhalb der
 ABACCO`S Karriereleiter,
 z.B. bis zur
 Restaurantleitung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Jobticket
- Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- Teamevents
- Corporate Benefits

Jasmin Kober | Personalreferent | jasmin.kober@abaccos-steakhouse.de



Impressum

Datenschutz

© 2024 ABACCO'S STEAKHOUSE