Griller (m/w/d)

Standort
Düsseldorf

Bereich
Küche

Beschäftigungsart
Teilzeit

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
- HACCP ist für dich kein Fremdwort. Die Umsetzung und

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, aufgeschlossen und flexibel

Wir bieten dir

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

Einhaltung aller gesetzlichen und internen Vorgaben sind für dich selbstverständlich

- 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 Auffassungs- und Umsetzungsgabe

chkeiten innerhalb der ABACCO`S Karriereleiter, z.B. bis zur Restaurantleitung

- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Jobticket
- Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- Teamevents
- Corporate Benefits Account

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

ABACCO'S STEAKHOUSE

© 2024 ABACCO'S STEAKHOUSE